



UNYK

by OakWise

Rendez vos vins plus gourmands !

SILKY



CHIPS



DOMINOS



36 mois et +
de maturation naturelle
à l'air libre



Batch oven



Gaz



Convection



Multi-régime



Bois brut

OakWise
for beverages



36 mois et +
de maturation naturelle
à l'air libre



Batch oven



Gaz



Convection



Multi-régime



Bois brut

MATIÈRE PREMIÈRE

Bois «neuf», non traité, 100% duramen,
garanti sans aubier, ni écorce, ni pourriture.

Grain fin à moyen, bois réssuyés avivés de dimensions standardisées.
Le bois de chêne n'a subi aucun traitement enzymatique, chimique ou
physique autre que la chauffe.



PROVENANCES SÉLECTIONNÉES

Chêne Français (*Quercus robur* / *Quercus petrae*)
Allier / Nièvre / Bourgogne / Vosges

Chêne Américain (*Quercus alba*)
Missouri / Virginie / Pennsylvanie

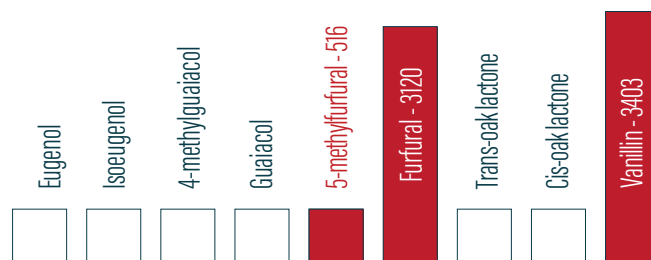
OBJECTIFS / APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Produit d'élevage (post fermentaire) pour vins BLANCS et ROUGES à utiliser seul ou
en association (recettes personnalisées). Apport d'un subtil volume en bouche, notes
épicées, soyeux, notes veloutées.

Couleur	Objectifs	Incorporation	Dose chips Gr/l	Dose dominos % bois neuf
Blancs secs	apport de volume	sur vin fini	0,7 à 1	10/15%
Rouges	apport de volume, sucrosité, notes épicées	sur vin fini	1 à 1,5	20/25%

NOTIONS ANALYTIQUES

(ug/l)



Association fréquente avec

CANDY (gamme UNYK)
FR CLASSICO (gamme ORIGINE)
FR HIVAN (gamme origine)
US HIVAN (gamme ORIGINE)
US MOKA (gamme ORIGINE)

DIMENSIONS (en mm) :

Chips env. (1 à 3) x (2 à 5) x (10 à 12)

Dominos env. 9 x 65 x 100

CONDITIONNEMENT :

Chips sac d'infusion nylon alimentaire de 9 kg prêt à l'emploi.

Palette de 756 kg.

Dominos sac d'infusion nylon alimentaire de 10 kg prêt à l'emploi.

Palette de 720 kg.

CERTIFICATIONS QUALITÉ ET SÉCURITÉ :

HACCP (Food Safety Program) # 10646 du 6/04/2021

Certificat d'aptitude au contact alimentaire et exempt d'OGM

Rapports d'analyses du laboratoire californien «ETS» des 9 molécules
aromatiques principales (eugénol, furfural...).

Les certificats qualités et alimentaires sont disponibles sur demande :
contact@oak-wise.com.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.

Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont
hors de notre contrôle.

Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

Ce document est la propriété de OAKWISE Europe et ne peut être modifié sans son accord.

TEMPS DE CONTACT : à piloter à la dégustation.

Chips +/- 4 semaines

Dominos +/- 4 mois

Toujours déguster après avoir brassé la cuve

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Sur palettes plastiques (ou sur palettes répondant à la norme NIMP 15).

Emballage carton plein (scellé d'origine) : marchandises conservées dans des
locaux fermés à l'abri de la lumière, secs et sans odeur.

Emballage ouvert à utiliser rapidement.

DLUO 48 mois - Date précise sur l'étiquetage.

RÉGLEMENTATION :

L'emploi des morceaux de chêne est soumis à réglementation. Oakwise ne
peut être tenu responsable d'une utilisation non conforme à ses produits.

Règlement CE N°1507/2006 et CE 606/2009.

Règlement CE934/2019 complétant le règlement européen 1308/2013

sur les pratiques œnologiques autorisées.

Règlement CE 1935/2004 ET 2023/2006 relatif aux matériaux destinés à entrer
en contact avec les denrées alimentaires.

Règlement N°03/2005 et N°430/2010 du Codex œnologique adopté par l'OIV
(Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

Règlement CE 10/2011 et des amendements, sur les matériaux plastiques en
contacts alimentaires.

Pour toutes informations complémentaires, veuillez vous adresser à votre
interprofession.