



Définition

Nos produits sont réalisés à partir de bois neuf de chêne de tonnellerie. Les espèces utilisées sont le chêne sessile (*Quercus sessiliflora*) ou le chêne pédonculé (*Quercus robur*) pour le chêne français, et chêne blanc (*Quercus alba*) pour l'espèce américaine. Les bois sont de qualité merrain sans aubier ni écorce. Avant leur transformation, les bois sont séchés et affinés à l'air libre, pendant 18 mois minimum.

Caractéristiques physiques et chimiques

Degré de chauffe

Nos produits sont, soit laissés en leur état naturel, soit chauffés selon différents niveaux de chauffes ; légère, moyenne et forte.

Ils ne subissent aucun traitement chimique, enzymatique ou physique autre que le chauffage.

Granulométrie indicative des copeaux et granulats (en mm)

	P*	XS	S	M	TV
> 7.10 mm	/	< 1	< 10	> 50	
De 3.15 à 7.10 mm	< 5	> 60	> 75	< 50	>95
De 2.00 à 3.15 mm		< 30	< 15	< 3	
< 2.00mm	>95	< 5	< 5	< 2	< 5
> 2.00mm	>40	> 95	> 95	> 95	> 95

* La granulométrie de nos produits est conforme au règlement européen (CE) 1507/2006 et aux recommandations de l'OIV d'après la résolution OENO 3/2005, exception faite pour les granulats.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
 Tel. +32 11 40 14 08 • Fax. +32 11 89 03 09
 contact@brouwland.com • www.brouwland.com

**Taille indicative des cubes et blocs (en mm)**

	Longueur	Largeur	Epaisseur
C** (cube)	10	10	10
B** (bloc)	47	47	7

** disponibles uniquement en chêne français

Humidité et densité indicatives

- Humidité des produits selon chauffe : entre 2 et 17 %
- Densité apparente des copeaux : entre 270 et 330 kg/m³

Analyses chimiques

Le **plan de contrôle** du fournisseur permet de garantir des concentrations maximales de certaines molécules, ces standards sont basés sur ceux de la Fédération Française de la Tonnellerie (FFT).

Risque goût « moisi / bouchon »

Les teneurs des molécules responsables du goût « moisi bouchon », haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) et halophénols (TCP, TeCP, PCP, TBP), trouvées à l'état de traces dans le bois ne constituent pas un risque de déviation sensorielle de type « moisi » (voir tableau ci-dessous).

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32 11 40 14 08 • Fax. +32 11 89 03 09
contact@brouwland.com • www.brouwland.com



	Molécule	Concentration maximale (ng/g)
haloanisoles	2,4,6,TCA	0.6
	2,3,4,6 TeCa	2.3
	PCA	18.9
	2,4,6 TBA	0.6
halophénols	2,4,6 TCP	6
	2,3,4,6 TeCP	23
	PCP	18.9
	2,4,6 TBP	6
Lindane		18.9
Pyrènes	benzo(a)pyrènes	< à limite de détection

Risque benzo(a)pyrène :

Les copeaux de bois n'ont pas subi de combustion y compris en surface, ne sont ni charbonneux, ni friables au toucher. La teneur en benzo(a)pyrène est inférieure aux limites de détection de l'analyse (voir tableau ci-dessus).

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
 Tel. +32 11 40 14 08 • Fax. +32 11 89 03 09
 contact@brouwland.com • www.brouwland.com



Réglementation

Utilisation des copeaux dans le vin

En Europe, elle est soumise à réglementation (Règlement (CE) N°1507/2006 et N°606/2009). En France, la réglementation Européenne s'applique pour VDP, VDT et AOC. Pour toute information complémentaire, veuillez-vous adresser à votre syndicat d'appellation.

Allergènes soumis à étiquetage : absence (Directive 2007/68/C)

OGM soumis à étiquetage : absence (Règlement 1829/2003 CE et 1830/2003/CE)

Précautions d'emploi

Conditions de stockage

- Nous vous rappelons que nos palettes de produits ne sont pas gerbables.
- Les produits doivent être stockés dans des locaux propres, à l'abri :

- ✓ de la lumière,
- ✓ de l'humidité,
- ✓ d'odeurs très fortes (fioul, vernis, solvants, lessive, ail...),
- ✓ de tout produit chimique (ex : produits phytosanitaires...)
- ✓ et loin de toute source de chaleur