
analyses fines **profil aromatique des copeaux et morceaux de bois de chêne**

► **Caractériser vos gammes et positionner leurs applications**

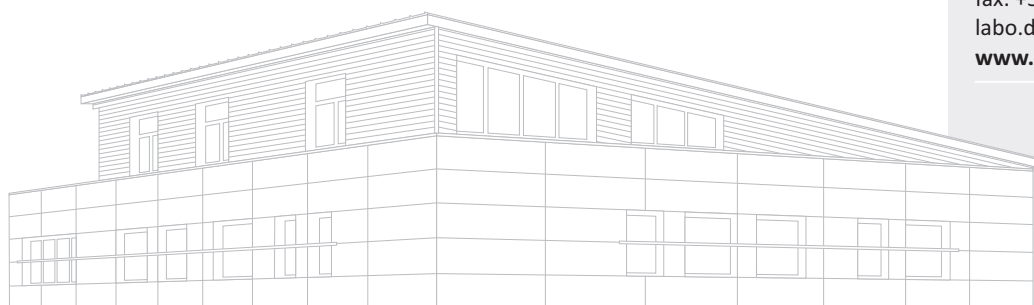
Les outils d'analyse et de traitement des données du profil bois ont été développés afin d'enrichir la caractérisation de vos gammes et engager une approche précise et technique auprès de vos clients.



Laboratoires Dubernet

Z.A. du Castellas
35, rue de la Combe du Meunier
11100 Montredon-des-Corbières,
France

tél. +33 (0) 4 68 90 92 00
fax. +33 (0) 4 68 32 03 37
labo.dubernet@dubernet.com
www.dubernet.com



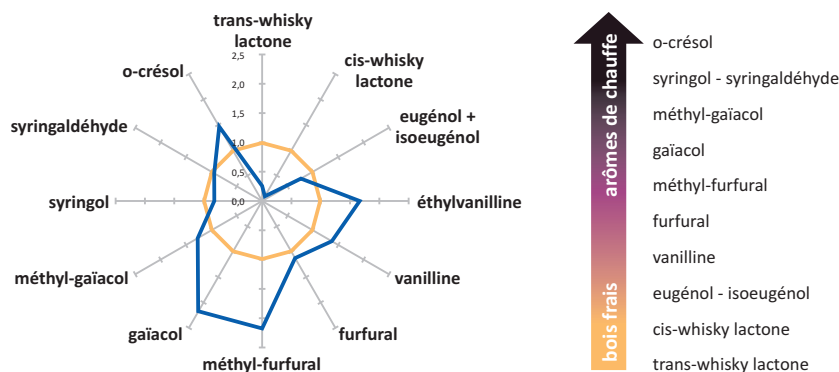
ANALYSE DES ARÔMES BOISÉS

Afin de caractériser les bois œnologiques, les composés volatils sont extraits et analysés : **cis-whisky lactone**, **trans-whisky lactone** noix de coco, whisky, bois frais, **eugéno + isoeugéno** clou de girofle, **vanilline** et **éthylvanilline** vanille, **furfural** amande, **méthyl-furfural** amande grillée, **gaïacol** pain grillé, **méthyl-gaïacol** pain grillé, fumé, **syringol** fumé, **o-crésol** fumé, brûlé, **syringaldéhyde** fumé, nuances de vanille, **trans-nonéno** bois vert, séveux.

La fiabilité des résultats est garantie par un contrôle qualité permanent et extrêmement rigoureux. Le laboratoire fonctionne sous la norme internationale ISO 17025.

Pour une interprétation efficace, les données sont mises en forme en radar (exemple : analyse d'un bois français, chauffe forte).

— échantillon — référence laboratoire



INDICE DE CHAUFFE ET INDICE WHISKY LACTONE

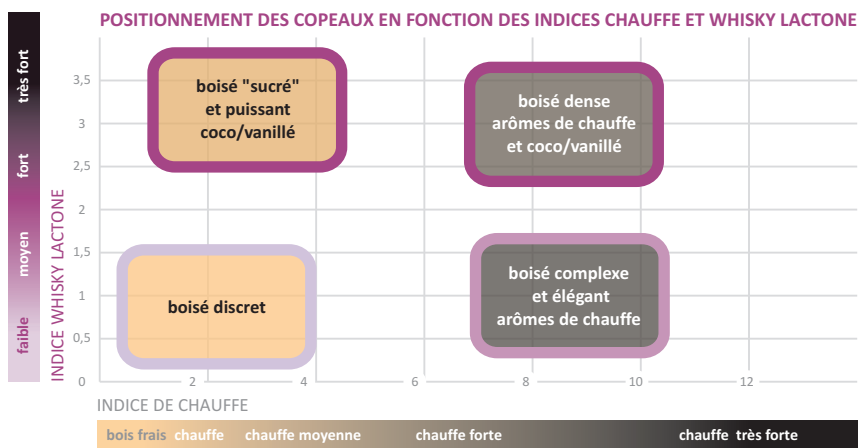
De ces résultats d'analyse d'arômes sont tirés deux indices indépendants qui permettent de classer et différencier les copeaux, suivant leurs caractéristiques de chauffe et leur composition en whisky lactones.

INDICE WHISKY LACTONE (WL)

Cet indice caractérise la richesse des copeaux (indépendante de la chauffe et de leur origine) en whisky lactones donnant le caractère de noix de coco/vanillé.

INDICE DE CHAUFFE

Cet indice caractérise de façon standardisée et quantitative la richesse des copeaux en arômes de chauffe : fumé, grillé, toasté.



molécules recherchées	méthode	échantillon	précision	délais
arômes boisés	GC-MS	100 ml ou 20 g de copeaux	20% et 25% (vanilline)	5 jours



ANALYSE SENSORIELLE EXPERTE

Les Laboratoires Dubernet réalisent également des analyses sensorielles expertes sur vin de migration standard : évaluation du gain de sucrosité, du gain en tanins et de la douceur tannique, test de différents copeaux et doses sur vos vins afin de déterminer l'accord copeaux/vin adapté.