



**SARCO**

L'expertise analytique



# Caractérisation des bois pour l'œnologie

Quelle que soit sa forme d'utilisation (barriques, douelles, copeaux, granulars), le bois doit répondre à deux exigences : la garantie de son innocuité et de sa pureté (OIV OENO 3/2005, 4/2005 et 430/2010) et l'assurance d'une qualité aromatique maîtrisée et constante.

## 1 RECHERCHE DE CONTAMINANTS

### ✓ Halophénols / Haloanisoles

Composés	Méthode d'analyse	LD (ng/L)	LQ (ng/L)	Délais
<i>Haloanisoles*</i> (TCA, TeCA, PCA & TBA)	Macération SBSE/GC/MS	0,3	1	2 à 3 jours ouvrés
<i>Halophénols*</i> (TCP, TeCP, PCP & TBP)		0,7	2	

### ✓ Métaux lourds

Arsenic, Cadmium, Chrome, Fer, Plomb, Mercure.

### ✓ Microbiologie

Levures, Moisissures, Micro-organismes aérobies, Coliformes, Salmonelles.

## 2 PROFIL AROMATIQUE

Composés <sup>1</sup>	Descripteurs	Sp (µg/L) vin rouge
<i>trans</i> -Nonènal	bois frais, planche	0,25
<i>cis/trans</i> -Whysylactone	noix de coco	125
Eugénol	épice, clou de girofle	500
<i>iso</i> -Eugénol	épice, clou de girofle	750
Maltol	caramel	30
Vanilline	vanille	320
Furfural	amande	20 000
5-Méthylfurfural	amande grillée	45 000
Gaïacol	fumé	75
4-Méthylgaïacol	fumé, médicamenteux	65

INTENSITÉ DE LA CHAUFFE ↓

<sup>1</sup> SBSE/GC/MS

D'autres composés du bois, dits « non volatils », marqueurs de chauffe, peuvent compléter ce profil (nous consulter).