

STAVES ABSOLUTE

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnobois® propose une gamme de staves de chêne français épaisses, dédiée à des élevages longs pour des vins de garde. Notre procédé spécifique dit "double chauffe" nous permet d'élaborer des profils de staves très complexes, variés et répétables.

Les staves Œnobois® assurent une extraction progressive et stable des composants du bois tout en respectant la typicité du terroir des vins élaborés.



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les staves Absolute très toastée apportent une grande complexité et de la fraîcheur aromatique à votre vin. L'objectif principal est l'apport de notes toastées, épicées, ainsi que de tension et longueur en bouche.



PROFIL DE VIN

Les staves Absolute s'intègrent parfaitement sur des vins mûrs et sur-mûrs en rafraîchissant le fruit grâce à ses notes fumées et d'épices fraîches. Ces staves harmonisent l'équilibre de bouche sur des vins manquant de fraîcheur et peuvent s'utiliser sur vins blancs, rosés et rouges.



CONSEILS D'UTILISATION

MOMENT D'APPORT

Une application en FA assure une meilleure intégration avec le vin tout en bénéficiant d'un apport de volume en bouche. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux toute la complexité aromatique de ce bois tout en préservant l'impact sur la bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage de la stave Absolute est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. De 0,5 à 2 staves/hL sur vins rouges et entre 0,3 et 1 stave/hL sur vins blancs et rosés.

DURÉE DE CONTACT

- En fermentation :
le temps de la vinification, avec une durée d'élevage de 4 à 6 mois.
- En élevage :
de 6 à 8 mois à adapter selon l'objectif organoleptique recherché.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	Planche de bois
Couleur	Brun foncé
Dimensions	Longueur : 90 cm Largeur : 5 cm Épaisseur : 1.8 cm
Poids	± 500 g

CHIMIQUES

Benzo(a)pyrène	< 50 ng/g	Fer	< 100 mg/kg
Pentachlorophénol	< 100 ng/g	Arsenic	< 2 mg/kg
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole	< 1 ng/g	Plomb	< 5 mg/kg
2, 4, 6 Trichloroanisole	< 0,2 ng/g	Mercur	< 1 mg/kg
Pentachloroanisole	< 100 ng/g	Cadmium	< 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 10 ⁴ UFC/g
Salmonelles	Absence /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 ⁴ UFC/g



CONDITIONNEMENT

1 carton contenant 20 staves protégées par un film plastique certifié pour contact alimentaire.



QUALITÉ & TRAÇABILITÉ

Le chêne français sélectionné pour les Staves Œnobois® 18mm provient exclusivement de forêts françaises et des espèces Q. Robur et Q. Petraea. La traçabilité mise en place par Œnobois® permet de garantir l'origine précise du chêne utilisé ainsi que la maturation naturelle à l'air libre des bois de chêne pendant une durée de 24 mois minimum.

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).



TYPE DE CHAUFFE



NOTES AROMATIQUES



Au nez, la stave Absolute apporte des notes minérales fraîches

- Pierre à fusil, notes salines, poivrées

En bouche, ce bois apporte de la fraîcheur et de la complexité aromatique.

CHÊNE FRANÇAIS