

STAVES EXPRESSION

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 Expression moyennement toastées apportent de la gourmandise et de la persistance aromatique à votre vin. L'objectif principal est l'apport de notes vanillées, de caramel et de crème brûlée ainsi que de la sucrosité et du volume en bouche.



PROFIL DE VIN

Les staves Expression s'intègrent parfaitement sur des vins frais pour mûrir le fruit grâce à ses notes de vanille. Ces staves harmonisent l'équilibre sur des vins manquant de sucrosité en attaque et de gras en milieu de bouche. Ces bois œnologique 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 sucrosité et de volume en bouche. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux la complexité aromatique de ce bois avec ses notes vanillées, toastées tout en préservant l'impact sur la bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage de la stave Expression est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. De 0,5 à 2 staves/hL sur vins rouges et entre 0,5 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	Marron
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 aérobiesmésophiles	< 10 ⁴ UFC/g
Salmonelles	Absence /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 ⁴ UFC/g



CONDITIONNEMENT

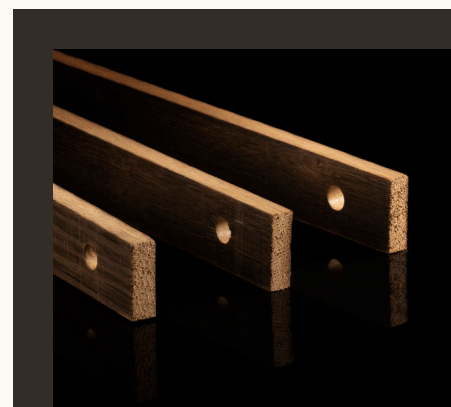
1 carton contenant 20 staves protégées par un film plastique certifié pour contact alimentaire.



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, les staves Expression apportent des notes aromatiques de vanille intense, de crème brûlée et de caramel.

En bouche, ce bois apporte du volume et de la gourmandise.

CHÊNE FRANÇAIS