

STAVES ORIGIN

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 Origin sont issus du procédé double chauffe. Il s'agit de douelles très peu toastées qui amplifient le volume en bouche sans apport de notes torrifiées. L'objectif principal est de sublimer la typicité de vos grands vins de terroir.



PROFIL DE VIN

Les staves Origin s'intègrent parfaitement aux vins frais, nécessitant un gain de volume en bouche. Ces staves 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 la complexité aromatique de ce bois tout en préservant l'impact sur la bouche.

DOSE D'APPLICATION

Le dosage de la stave Origin 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	Beige clair
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



Fruits rouges

Fruits jaunes

Noix de coco

Au nez, le stave Origin intensifie l'expression du fruit et apporte des notes de whisky lactone (coco) :

- Fruits rouges frais :
myrtille, mûre, groseille, fraise
- Fruits jaunes frais :
poire, citron, ananas, pêche

En bouche, ce bois monte le niveau de bouche global. Il apporte de la concentration tannique et de la douceur.

CHÊNE FRANÇAIS