

Œnobois® propose une gamme de sticks de chêne français dédiée à des élevages longs pour des vins de garde. Le format unique du stick Œnobois® favorise une extraction en profondeur des composés du bois pour aller encore plus loin dans la recherche d'intensité, de persistance aromatique et de concentration tannique en bouche.

Les sticks Œnobois® sont de véritables outils alliant précision dans le choix du boisage recherché et dans la réduction des coûts d'élevage.



## OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les sticks Highlight renforcent la structure tannique du vin sans apporter de notes torrifiées. Ils améliorent le niveau de concentration en bouche et intensifient l'expression du fruit.



## PROFIL DE VIN

Les sticks Highlight s'intègrent parfaitement aux vins fruités frais manquant de matière en bouche. Ces bois œnologiques peuvent être utilisés sur des 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 concentration tannique en bouche. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux toute la complexité aromatique de ce bois avec ses notes de whisky lactone, en préservant l'impact sur la bouche.

### DOSE D'APPLICATION

Le dosage du stick Highlight est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. De 1 à 3 sticks/hL sur vins rouges et entre 0,5 et 2 sticks/hL sur vins blancs et rosés.

### DURÉE DE CONTACT

- En fermentation :  
le temps de la vinification, avec une durée d'élevage de 4 à 8 mois.
- En élevage :  
de 6 à 10 mois à adapter selon l'objectif organoleptique recherché.



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

Aspect	Tasseau de bois
Couleur	Beige clair
Dimensions	Longueur : 90 cm Largeur : 2.2 cm Épaisseur : 2.2 cm
Poids	± 300 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 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonelles	Absence /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 <sup>4</sup> UFC/g



## CONDITIONNEMENT

1 carton contenant 3 fagots de 12 sticks protégés par un film plastique certifié pour contact alimentaire.

## QUALITÉ & TRAÇABILITÉ



Le chêne français sélectionné pour les Sticks Œnobois® 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 sticks Highlight intensifient l'expression du fruit et apportent 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 global. Il apporte de la concentration tannique et de la douceur.

### CHÊNE FRANÇAIS