

# STICKS INSIDE MEDIUM

ŒNOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œnobois® propose la gamme sticks Inside issue de chêne français avec l'objectif de prolonger la durée de vie de vos barriques anciennes. Nos sticks inside sont composés de 12 segments à insérer. Différents profils sont proposés, de la chauffe légère très respectueuse du fruit à des chauffes moyennes à forte, plus impactantes sur l'aromatique.



## OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

Les Sticks Inside Médium permettent de mûrir le fruit et d'intensifier l'expression des notes de vanille et de caramel. L'objectif principal est l'apport de notes pâtisseries intenses et de gourmandise en bouche.



## PROFIL DE VIN

Les Sticks Inside Médium s'intègrent parfaitement aux vins au profil fruit frais, végétal ou 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 sucrosité et d'onctuosité. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux l'intensité aromatique de ce bois avec ses notes de vanilline, de chocolat et de caramel tout en préservant l'impact sur la bouche.

### DOSE D'APPLICATION

Le dosage du Stick Inside Médium est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. Insérez par le trou de bonde 1 à 3 chaînes par barrique. L'apport d'une chaîne de 12 segments est estimé à ± 30% de barrique neuve de 225L.

### 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.



### TYPE DE CHAUFFE



### NOTES AROMATIQUES



Vanille

Pâtisserie

Caramel

Au nez, les Sticks Inside Medium apportent des notes aromatiques vanillées, pâtisseries et caramélisées.

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

CHÊNE FRANÇAIS



## SPÉCIFICATIONS

### PHYSIQUES

Aspect	12 segments reliés
Couleur	Marron moyen
Dimensions 1 segment section carrée	Longueur : 30 cm Largeur : 2.2 cm Épaisseur : 2.2 cm
Poids	± 1200 g par unité

### 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	Mercure	< 1 mg/kg
Pentachloroanisole	< 100 ng/g	Cadmium	< 0,5 mg/kg

### MICROBIOLOGIQUES

Germes aérobiesmésophiles	< 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 8 unités de 12 segments assemblés entre eux par des agrafes amovibles en acier inoxydable. Chaque Stick Inside est protégé individuellement par un film plastique certifié pour contact alimentaire.

## QUALITÉ & TRAÇABILITÉ



Le chêne français sélectionné pour les Sticks Inside 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).*