

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 Stick Inside Médium + apportent des notes grillées et fumées à votre vin ainsi que de la persistance aromatique en fin de bouche. L'objectif principal est l'apport de notes intenses de fumé, de café et de moka.



PROFIL DE VIN

Les Stick Inside Médium + s'intègrent parfaitement aux vins à forte maturité et manquant de longueur 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 de longueur. Une application en élevage, post FML, révèle au mieux toute l'intensité aromatique de ce bois avec ses notes grillées, de café et de moka 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



Au nez, les sticks inside Medium + apportent des notes aromatiques intenses de café, de moka, et de tiramisu.

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

CHÊNE FRANÇAIS



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect	12 segments reliés
Couleur	brun foncé
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 ⁴ UFC/g
Salmonelles	Absence /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 ⁴ 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).