

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 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 sticks Médium + s'intègrent parfaitement sur des vins à forte maturité et qui manquent 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 Médium + est à adapter selon l'objectif œnologique souhaité. De 1 à 3 sticks/hL sur vins rouges et entre 0,3 et 2 sticks/hL sur vins blancs et rosés. Ce bois peut être très intéressant à travailler à faible dose pour apporter de la fraîcheur en bouche (0,1-0,2 stick / hL).

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	Brun foncé
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 ⁴ UFC/g
Salmonelles	Absence /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 ⁴ 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.



TYPE DE CHAUFFE

☐ ○ ●

NOTES AROMATIQUES

☕ ☪ ☪☪☪

Café Moka Tiramisu

Au nez, les sticks 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