



## STAVE 24

La dueda Stave 24 se utiliza para estimular la armonía durante todo el proceso de la crianza. Permite un maridaje íntimo entre madera y vino para transmitir aromas complejos y sabores, dulces, textura y persistencia en boca.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

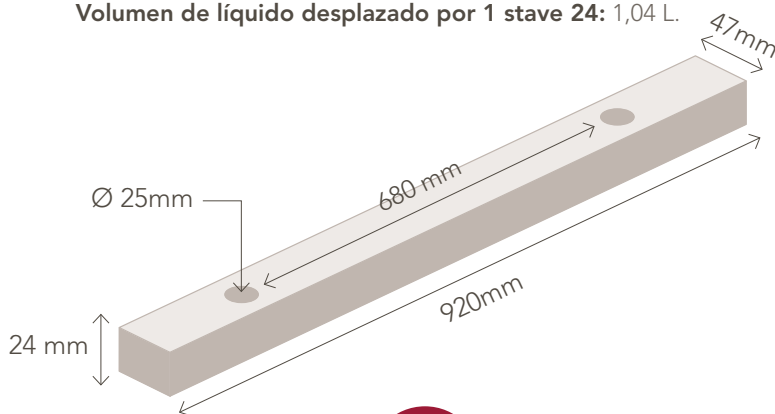
**Origen:** Roble francés seleccionado según nuestros criterios de calidad.

**Trazabilidad:** Por lote, madera 100% francesa certificada PEFC, en su mayoría de bosques gestionados por la Oficina Nacional Forestal de Francia.

**Secado de la madera:** 24 meses al aire libre en nuestro patio de secado en Champagne.

**Peso unitario medio:** 650 g.

**Volumen de líquido desplazado por 1 stave 24:** 1,04 L.



### EMBALAJE

- 1 caja: 2 lotes de 12 duedas = 24 duedas
- 1 palet: 42 cajas = 1008 duedas
- Collar de polietileno reciclable

### CONDICIONES DE ALMACENAJE

Almacenado en alto, en su embalaje original, entre 5 y 28°C, en un lugar seco y sano reservado para productos alimenticios. No exponer a olores. Puede conservarse hasta 3 años en su embalaje original.

Tiempo de Contacto	Vinos de placer			Vinos excepcionales			
	1 a 4 semanas	2 a 7 semanas	2 a 4 meses	2 a 4 meses	3 a 8 meses	3 a 8 meses	8 meses y +
LA GAMA DE MADERAS ENOLÓGICAS							
	GRANULARES	VIRUTAS	MINI-STAVES	BLOCKS 7	STAVE 7	BLOCKS 24	STAVE 24
	Horno Rotatorio			El tostado por horno de panadería		Toastado al fuego	

### NUESTROS COMPROMISOS



PATIO DE SECADO  
24 A 36 MESES



TRAZABILIDAD  
TOTAL



SERRERÍA  
INTEGRADA



GARANTÍA  
NORMAS HACCP



GARANTÍA  
ROBLE FRANCÉS

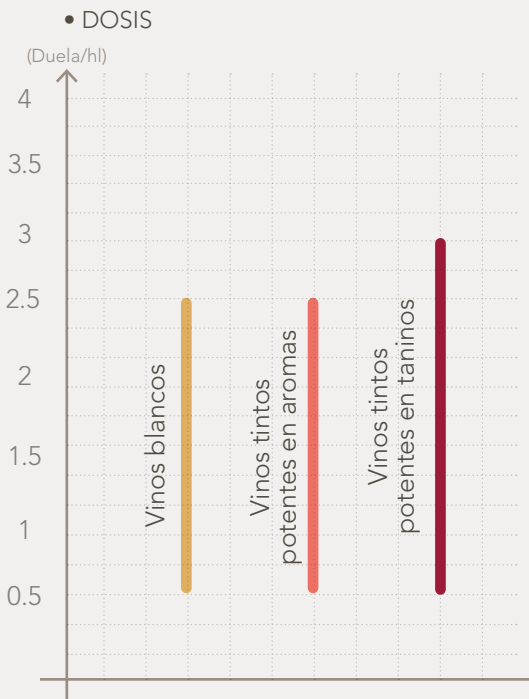


PEFC: PROTECCIÓN Y  
CONSERVACIÓN DEL BOSQUE

# STAVE 24 | Paleta aromática

6 niveles de tostados disponibles:

- Anhidro
- Ligera y largo
- Tostado Casa
- Medio
- Medio +
- Fuerte



• UTILIZACIÓN:  
Fermentación y / o crianza

• DURACIÓN DE USO:  
8 meses y +

## EFFECTOS

Aporta complejidad de aromas y sabores, sucrosité, textura, longitud en la boca.

## PERIODO DE CRIANZA

Las catas periódicas permiten observar la evolución del vino durante el transcurso de la crianza. Al principio, la madera difunde aromas ahumados que poco a poco se combinan en un conjunto más complejo. Las propiedades tánicas se revelan gradualmente.

## OXIGENACIÓN

La madera libera oxígeno durante el primer mes de contacto. Luego, en depósitos herméticos, el vino puede requerir una aportación pequeña de oxígeno para generar una mayor armonía entre la madera y el vino.

## CONTROL DE SO<sub>2</sub> LIBRE

El SO<sub>2</sub> libre puede disminuir durante el primer mes de contacto con la madera. Recuerde controlar periódicamente y ajustar cuando sea necesario.

## CONTROL DE NIVEL

Una vez sumergida, la madera absorbe un poco de vino. Si es necesario, controlar los niveles durante las primeras cuatro semanas de crianza.

## DESPUÉS DEL TRASIEGO

Tras el trasiego del vino, es posible reutilizar nuestra madera enológica para otro vino. Después de la extracción, enjuague inmediatamente los bloques con agua fría, preferiblemente sin cloro, y sumérgalo en el recipiente de vino nuevo.