



BLOCKS 24

Grâce à la puissance et à la complexité de la chauffe au feu, les Blocks 24 permettent d'apporter au vin puissance, générosité et variété des sensations, plus rapidement que les Staves 24.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Origine : Chêne français sélectionné selon nos critères qualité.

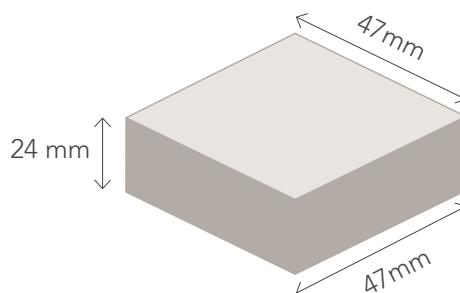
Traçabilité : Par lot, bois 100% Français certifié PEFC, provenant majoritairement des forêts gérées par l'ONF.

Séchage et maturation : 24 mois à l'air libre sur parc en Champagne.

Process de fabrication : Les staves 24 sont sciées après torréfaction en blocs de 47 mm.

Surface de contact de 100 pièces : 0,89 m².

Volume occupé par sac à infusion de 5 kg : 8,5 L.



CONDITIONNEMENT

- Un carton de 15 kg contient trois filets à infusion de 5 kg
- 1 palette : 16 cartons = 240 kg

CONDITIONS DE CONSERVATION

Hors-sol dans l'emballage d'origine, entre 5 et 28°C en environnement sec et sain réservé à des produits alimentaires. Ne pas exposer aux odeurs. Se conserve 3 ans dans l'emballage d'origine, fermé.

Temps de contact	Vins de plaisir					Vins d'exception	
	1 à 4 semaines	2 à 7 semaines	2 à 4 mois	2 à 4 mois	3 à 8 mois	3 à 8 mois	8 mois et +
LA GAMME DE BOIS ŒNOLOGIQUES							
	GRANULÉS	COPEAUX	MINI-STAVES	BLOCKS 7	STAVE 7	BLOCKS 24	STAVE 24
	Chauffe Roaster			Chauffe au four boulanger		Chauffe au feu	

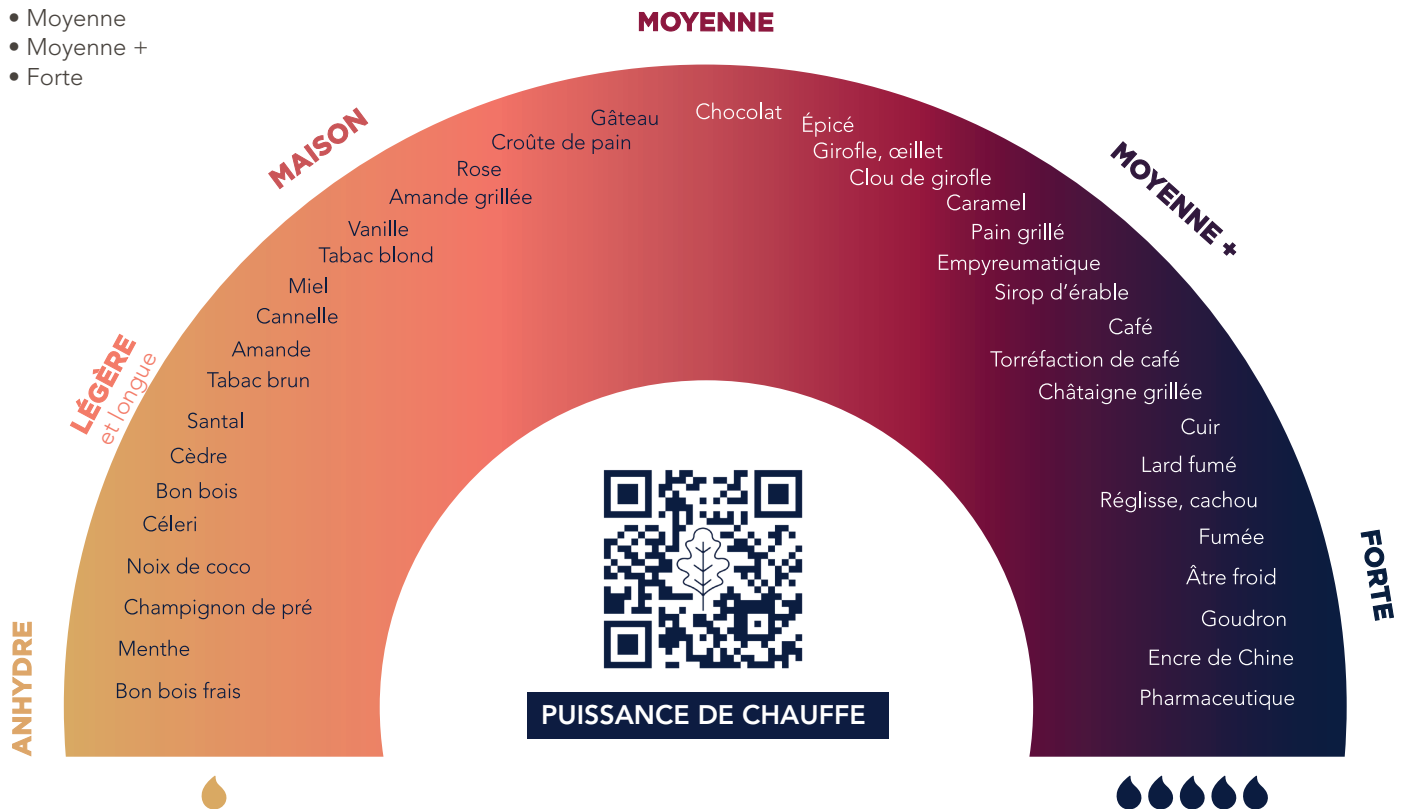
NOS ENGAGEMENTS



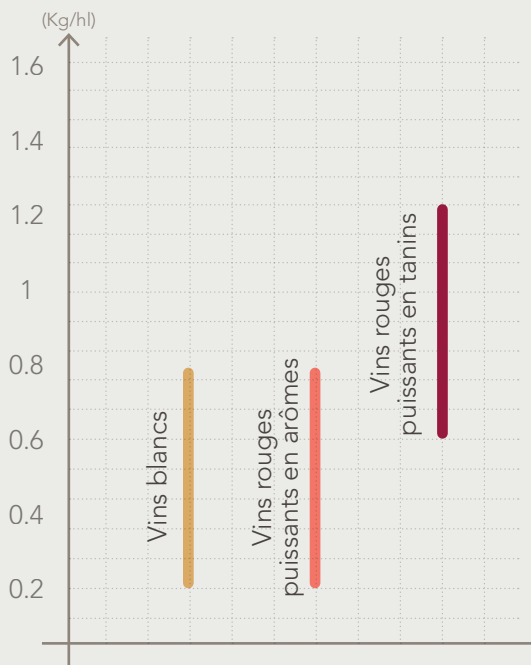
BLOCKS 24 | Palette aromatique

6 niveaux de chauffe disponibles :

- Anhydre
- Légère et longue
- Maison
- Moyenne
- Moyenne +
- Forte



• DOSAGE



• UTILISATION :
Fermentation et/ou élevage

• DURÉE D'ÉLEVAGE :
3 à 8 mois

EFFETS

Plus rapide que la "stave 24 Puroak", avec un impact du non chauffé plus important.

DURÉE D'ÉLEVAGE

Des dégustations régulières permettent d'observer l'évolution au cours de l'élevage. En première période, les bois diffusent des arômes fumés qui petit à petit se fondent dans un ensemble complexe. L'apport tannique apparait progressivement.

APPORT D'OXYGÈNE

Le bois diffuse de l'oxygène pendant le premier mois de contact. Ensuite, en cuve hermétique, le vin peut avoir besoin de faibles apports d'oxygène pour favoriser l'harmonie bois-vin.

CONTRÔLE DU SO₂ LIBRE

Le SO₂ libre peut baisser au cours du premier mois de contact. Penser à le contrôler et l'ajuster si nécessaire.

CONTRÔLE DU NIVEAU

Une fois immergé, le bois absorbe un peu de vin. Si nécessaire ajuster le niveau pendant les quatre premières semaines d'élevage.

EN CAS DE SOUTIRAGE

Si on souhaite poursuivre un autre élevage avec du bois œnologique déjà imbibé, c'est possible. Immédiatement après avoir extrait ce bois du liquide, laver avec de l'eau froide, de préférence déchlorée. Sans attendre, l'immerger dans le nouveau contenant.