



BLOCKS 7

Plus rapide que la Stave 7, les Blocks 7 apportent finesse et précision aromatique. Des assemblages de chauffe sont conseillés.

INFORMATIONS TECHNIQUES

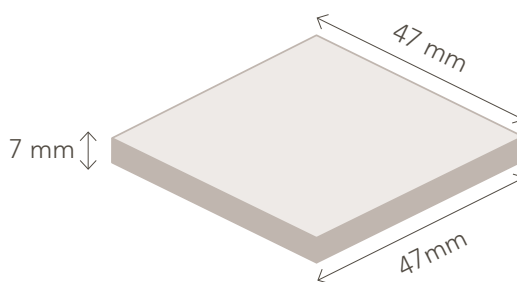
Origine : Chêne français sélectionné selon nos critères qualité.

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.

Processus de fabrication : Les staves 7 sont sciées après torréfaction en blocks de 47 mm.

Volume occupé par sac à infusion de 5 kg : 7,5 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	

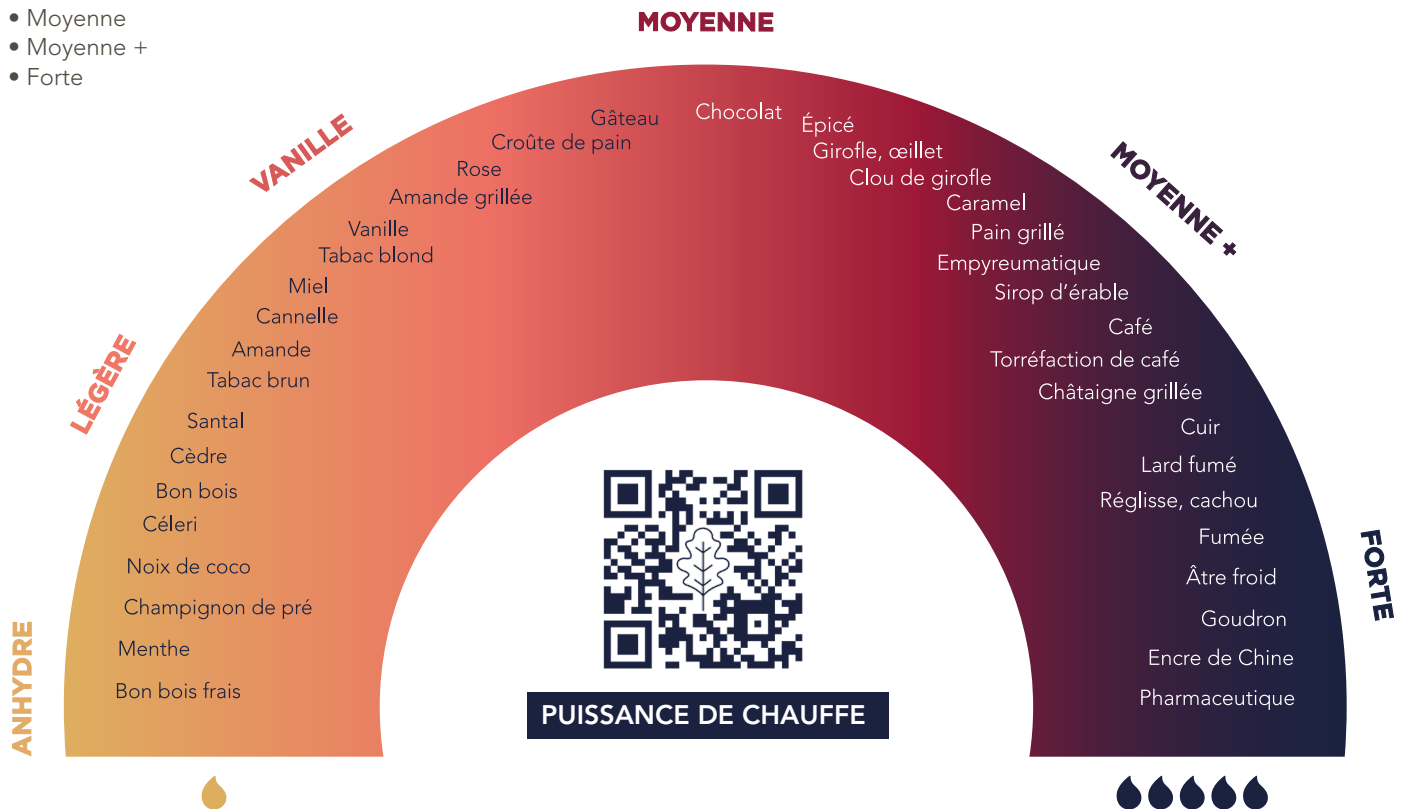
NOS ENGAGEMENTS



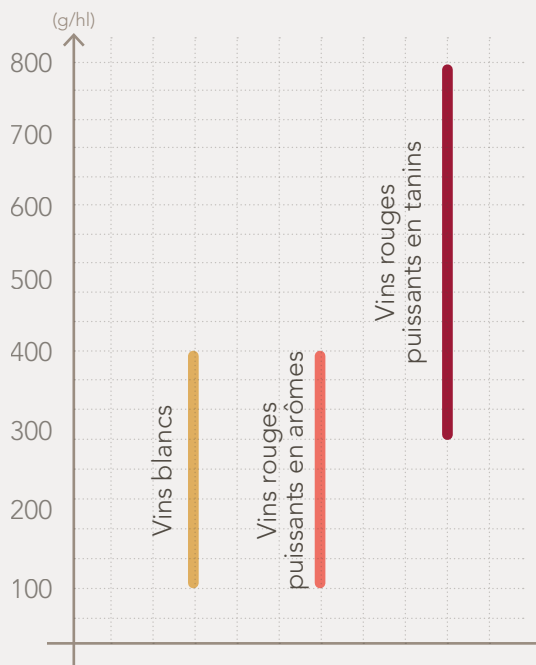
BLOCKS 7 | Palette aromatique

6 niveaux de chauffe disponibles :

- Anhydre
- Légère
- Vanille
- Moyenne
- Moyenne +
- Forte



• DOSAGE



• UTILISATION :
Fermentation et/ou élevage

• DUREE D'ELEVAGE :
2 à 4 mois

DURÉE D'ÉLEVAGE

Des dégustations régulières permettent d'observer l'évolution au cours de l'élevage. En première période, les bois diffusent des composés d'arômes 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 oenologique 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.