



MINI-STAVES

Les Mini-staves permettent une libération aromatique délicate et complexe, en 4 mois maximum.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Origine : Chêne français sélectionné selon nos critères qualité.

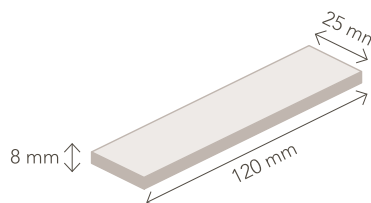
Traçabilité : Par lot, bois 100% Français certifié PEFC, provenant majoritairement des forêts gérées par l'ONF.

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

Process de fabrication : Bois sec façonné puis toasté.

Chauffe en roaster : "Cocotte-rôtissoire". Cuisson complexe multi-effets, grillée en surface, pénètre en profondeur, concentre les parfums.

Volume occupé par 5 kg : 8 L.



CONDITIONNEMENT

- Un carton de 15 kg contient trois sacs 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	

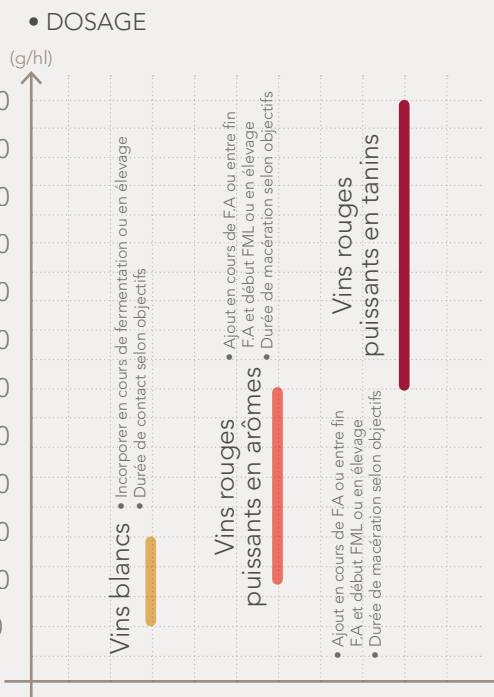
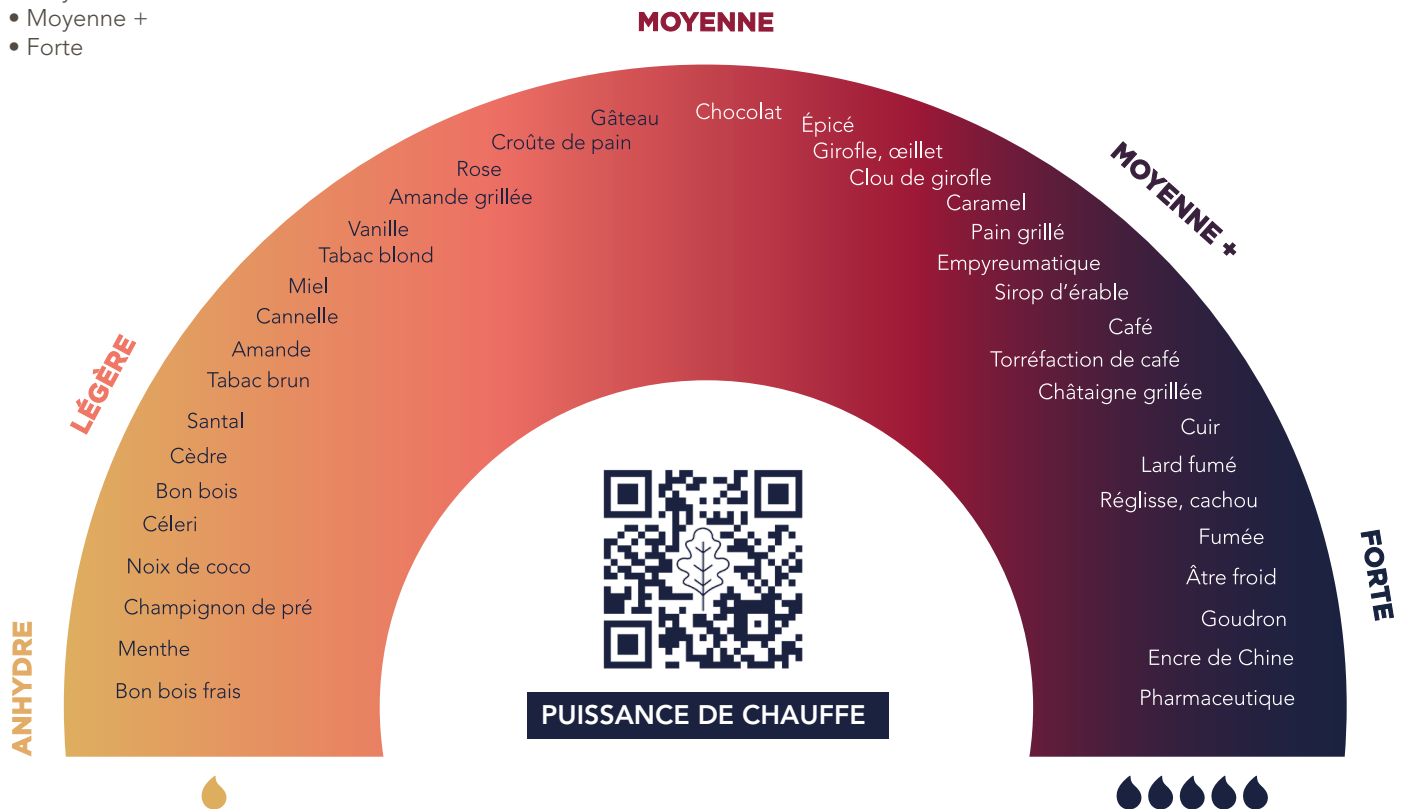
NOS ENGAGEMENTS



MINI-STAVES | Palette aromatique

5 niveaux de chauffe disponibles :

- Anhydre
- Légère
- Moyenne
- Moyenne +
- Forte



- **UTILISATION :**
Fermentation et/ou élevage
- **DUREE D'ELEVAGE :**
2 à 4 mois

EFFETS
Diffusion rapide. Apporte des composés d'arômes et peu de tanins

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 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.