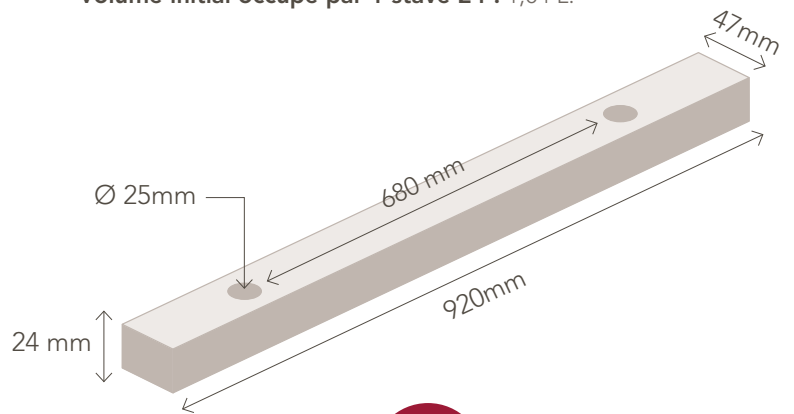




## INFORMATIONS TECHNIQUES

- 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.
- Poids moyen unitaire :** 650 g.
- Volume initial occupé par 1 stave 24 :** 1,04 L.



## STAVE 24

*Les Staves 24 s'utilisent pour gagner en harmonie par l'élevage. Elles permettent le mariage intime du bois et du vin, tout en apportant complexité des arômes, saveurs, texture et longueur en bouche.*



## CONDITIONNEMENT

- 1 carton : 2 lots de 12 staves = 24 staves
- 1 palette : 42 cartons = 1008 staves
- Collier PE alimentaire recyclable

### 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	

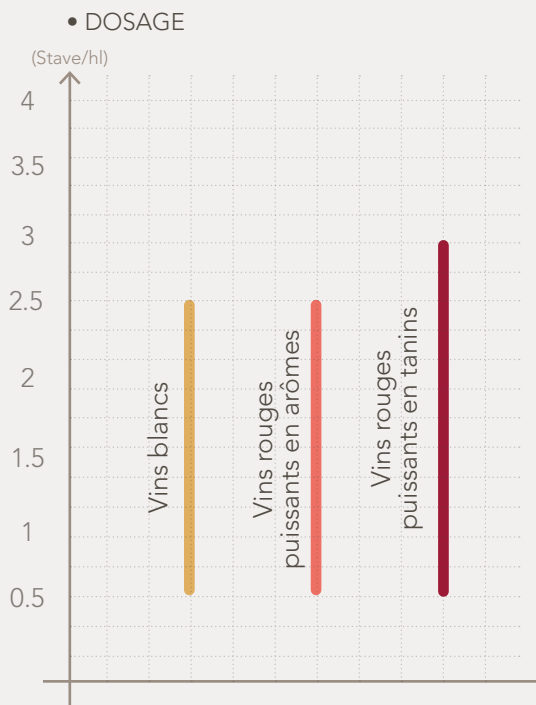
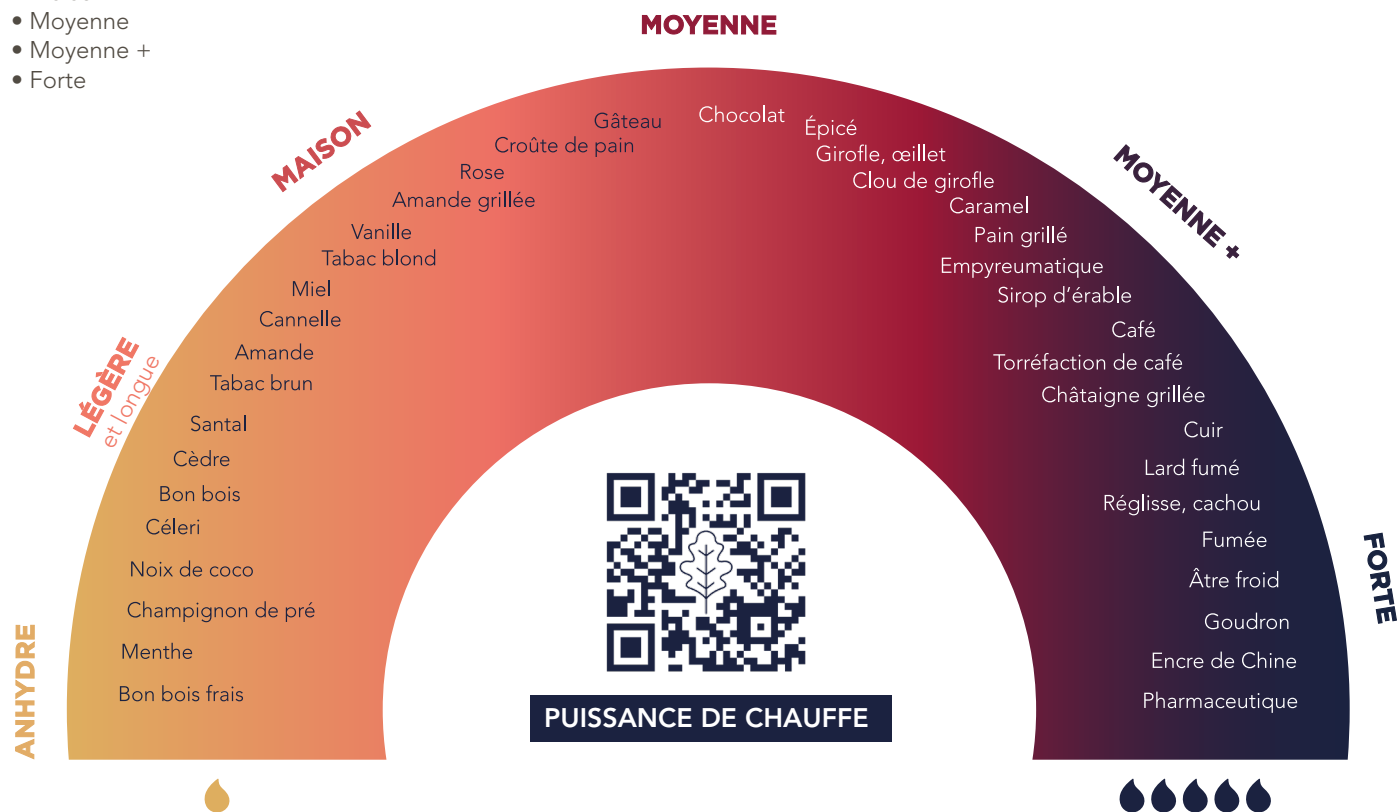
## NOS ENGAGEMENTS



# STAVE 24 | Palette aromatique

6 niveaux de chauffe disponibles :

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



• UTILISATION :  
Fermentation et/ou élevage

• DUREE D'ELEVAGE :  
8 mois et +

## EFFETS

Apporte complexité des arômes et saveurs, sucrosité, texture, longueur en bouche.

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

Le SO<sub>2</sub> 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.