

Gamme Classic

S

S T A V E S 9

Caractéristiques techniques

Qualité	Provenance Maturation	Assemblage de chêne français qualité merrain. Vieillessement naturel à l'air libre 24 mois minimum.
Dimensions & Poids	1 stave Pack 18 staves	L : 94 cm x l : 5 cm x H : 0,9 cm Équivalence 2 m ²
Conditionnement		5 packs de 18 staves (attachées par 1 lien) – Emballage PE-ALU Carton de 90 staves ≈ 26,5 kg
Chauffe	Chauffe à cœur	Blonde, moyenne, longue
Dosage conseillé & mise en œuvre à partir de la fermentation ou en élevage	Vin rouge	<ul style="list-style-type: none"> • 1 à 1,5 staves/hl (équivalence à 10% fût neuf) : complexité aromatique, persistance du caractère fruité, fraîcheur, rondeur et sucrosité. • 2 staves/hl (équivalence 25% fût neuf) : complexité et intensité aromatique, subtiles notes épicées et torréfiées, volume, gras, sucrosité, longueur en bouche. • 3 à 4 staves/hl (équivalence 50% fût neuf) : expression aromatique intense, gras, sensation de fruits très mûrs.
	Vin blanc et rosé	• 1 à 2 staves/hl (équivalence 10 à 20% fût neuf) : complexité, gras, longueur en bouche.
Temps de contact		De 6 à 9 mois minimum à partir de la fermentation et en élevage. À suivre en dégustation pour un bon équilibre chêne/vin. <i>N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.</i>
Traçabilité		Se référer à l'étiquette sur l'emballage.
Réglementation		Se référer à votre syndicat d'appellation ou à la réglementation en vigueur sur l'utilisation de « morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins ».
Stockage		À conserver hors sol dans son emballage d'origine, à température ambiante dans un local exempt d'odeur et de pollution atmosphérique.
DLUO		Se référer à l'étiquette sur l'emballage.

