

Gamme Flavors

S

STAVES 18

Caractéristiques techniques

Qualité	Maturation	Chêne Vieillessement naturel à l'air libre de 20 mois minimum
Dimensions & Poids	1 stave Pack 8 staves	L : 94 cm x l : 5 cm x H : 1,8 cm Équivalence 1m²
Conditionnement		4 packs de 8 staves - Carton de 32 staves = 4m² ≈ 16 kg
Chauffe	Convection	Légère, moyenne, longue  Chauffe Convection
Dosage conseillé & Profil organoleptique	Vin rouge riche et concentré	0,5 à 2 staves/hl - Complexité, notes de vanille, noisettes, cerises noires, tannins enrobants, croquants, longueur en bouche.
	Vin de structure moyenne	0,5 à 1,5 staves/hl - Complexité, notes fruitées, structure, volume
Temps de contact		Minimum 12 à 14 mois à partir de la fermentation et en élevage. À suivre en dégustation pour un bon équilibre chêne/vin. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.
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.
Traçabilité & DLUO		Se référer à l'étiquette sur l'emballage.