



## Description du produit

La gamme e.Staves est issue de bois de chêne français de haute qualité (Quercus petraea, Quercus robur), séchés naturellement en extérieur pendant 24 mois. Les douelles, de dimensions optimales 18x50x900 mm, sont disponibles en chauffe légère, moyenne ou moyenne-plus. La gamme e.Staves permet d'enrichir les qualités organoleptiques des vins et d'amplifier leur structure en bouche. Elle favorise aussi une stabilisation de la couleur.

Produits conformes au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Nom	Origine	Chauffe	Couleur	Caractéristiques	Conditionnement
e.Staves	Chêne français	Légère	Chamois	Acidité, fruit, structure et volume	Paquet de 10 staves
e.Staves 70 %	Chêne français	Moyenne	Brun	Caramel, vanille et notes toastées	Paquet de 10 staves
e.Staves 80 %	Chêne français	Moyenne Plus	Brun foncé	Café, notes intenses de grillé et de fumé	Paquet de 10 staves

## Dosage

Les douelles e.Staves peuvent être incorporées par immersion à toutes les étapes du moût ou du vin. Le temps de contact variera entre 4 et 10 mois selon le type de vin, la qualité et la dose de staves utilisées. La dégustation régulière permettra de suivre l'évolution organoleptique et de déterminer la date d'arrêt du traitement.

Selon l'intensité désirée, la dose d'application sera de 0,5 - 1,5 douelles/hl sur vins blancs et de 1 - 3 douelles/hl sur vins rouges. Une oxygénation contrôlée en association est recommandée pour une meilleure intégration du bois et des arômes toastés. Selon le type de vin et le temps de contact, une micro ou une macro-oxygénation harmonisera les tanins et les arômes.

## Conservation

Les douelles e.Staves sont sensibles aux odeurs étrangères. Il convient donc de les stocker dans un local frais, sec et sans odeur. Tout paquet entamé doit être immédiatement et hermétiquement refermé.