



## Description du produit

Les e.Sticks sont fabriqués à partir de bois de chêne français de haute qualité (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) séchés naturellement en extérieur pendant au moins 24 mois. Ils sont destinés au traitement des vins en barriques usagées ou en petits contenants. Ils permettent de prolonger la durée de vie des barriques en apportant les composés aromatiques et gustatifs du bois épuisés. Ils conviennent également pour un boisage des vins en petites cuves.

Les e.Sticks (300 x 22 x 22 mm) possèdent des rainures sur leurs deux faces opposées qui permettent une extraction particulièrement uniforme, complète et rapide des composés du bois de chêne. Ils sont regroupés en 12 unités à l'aide de chaînons en acier inoxydable garantissant une hygiène et une inertie totales. Les assemblages peuvent être facilement démontés à la main pour raccourcir ou rallonger le nombre d'unités selon les besoins.

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	Caractéristiques	Conditionnement
e.Sticks Light	Chêne français	Légère	Fruité, structure et volume	Chaîne de 12 sticks
e.Sticks Medium	Chêne français	Moyenne	Caramel, vanille et notes toastées	Chaîne de 12 sticks
e.Sticks High	Chêne français	Forte	Notes intenses de grillé et de café	Chaîne de 12 sticks

## Dosage

Dosage selon l'intensité souhaitée :

- Vins blancs : 6 à 18 sticks/hl
- Vins rouges : 12 à 36 sticks/hl.

Une chaîne par barrique de 225L correspond à environ 20% de bois neuf.

Les e.Sticks peuvent être ajoutés dans le moût ou le vin. Selon la nature, le profil recherché du vin et le dosage en e.Sticks, le temps de contact peut être compris entre 1 et plus de 6 mois. Une dégustation doit être effectuée régulièrement pour observer l'évolution et déterminer la date d'arrêt du traitement.

## Conservation

Les e.Sticks 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.