

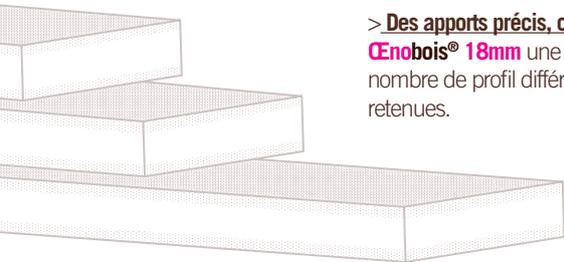
## Staves Oenobois® 18mm

Douelles de chêne français de qualité merrain séché naturellement à l'air libre pendant minimum 24 mois, les **Staves Oenobois® 18mm** permettent l'obtention de profils organoleptiques haut de gamme. Elles sont issues d'un travail long et précis de recherche de profils aromatiques intenses et complexes, privilégiant finesse, sucrosité et longueur en bouche. Le fruit des travaux est la sélection de 3 références, toutes issues de différents assemblages de cuisson réalisées en 2 étapes (Procédé Double Chauffe). Une première chauffe, lente et diffuse, travaille de manière homogène sur l'ensemble du volume du bois. Une seconde chauffe, superficielle, permet de gagner en complexité aromatique. Fidèles à la philosophie et conviction historique de Oenobois vis-à-vis des bois « épais », les **Staves Oenobois® 18mm** vont permettre l'élaboration de grands vins, d'élevage long associant technicité et répétabilité des profils ainsi que la tenue et l'élégance digne d'un élevage traditionnel en fut de chêne.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

> **Des apports progressifs et durables :** le format épais des **Staves Oenobois® 18mm** favorise une diffusion progressive des composés du bois et augmente les réactions de polymérisation entre bois et vin. Les effets sur le vin sont plus harmonieux et plus stables dans le temps.

> **Des apports précis, complexes et fondus :** le procédé de Double-Chauffe réalisé sur les 3 références confère aux **Staves Oenobois® 18mm** une complexité et singularité aromatique inédite. En appliquant 2 types de chauffe par produit, le nombre de profil différent réalisable est démultiplié, permettant ainsi une plus grande précision dans le choix des chauffes retenues.



### LES PRODUITS

Longueur 90 cm – Largeur 5 cm – Epaisseur 18 mm / Perçage aux 2 extrémités par un trou de 15 mm de diamètre.

### LES CHAUFFES



#### ORIGIN

Profil de chauffe le plus « léger », on vient souligner la fraîcheur du fruit et amener des arômes intenses de vanille et de noix de coco. En bouche, on gagne en sucrosité et rondeur.



#### EXPRESSION

Profil de chauffe le plus « consensuel », la palette aromatique est plus large et plus complexe, mêlant des notes de vanille, caramel, crème brûlée et café torréfié. En bouche, on apporte de la complexité et de la longueur.



#### ABSOLUTE

Profil de chauffe à fort « caractère », avec des arômes intenses de café torréfié, moka, fumé mais également plus frais comme la réglisse et l'eucalyptus. En bouche, les sensations de fraîcheur et tension viennent compléter cette chauffe réellement surprenante !

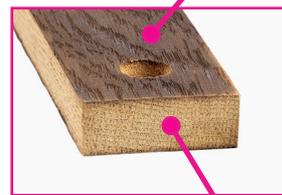
### MODE D'ACTION

Le vin contenu dans les barriques pénètre les douelles de quelques millimètres. Il se constitue ainsi une zone dans laquelle s'échangent des substances aromatiques et des tanins variés provenant de la surface et de la profondeur. Ce gradient de chauffe garantit complexité et élégance. Par leur chauffe et leur forme, les **Staves Oenobois® 18mm** reproduisent le même schéma en permettant une extraction à la fois sur la surface et sur le volume total du bois disponible (en profondeur).

L'épaisseur des **Staves Oenobois® 18mm** est idéale pour bénéficier d'une chauffe à cœur lente et graduelle et d'une seconde chauffe superficielle. La « réponse à la chauffe » différencie la surface (plus chauffée) du cœur de la stave.

Selon le niveau de chauffe choisi, les apports aromatiques sont donc très riches et variés. La diffusion des tanins s'opère petit à petit dans le temps, ce qui permet d'obtenir une trame tannique élégante et souple ainsi qu'une grande sucrosité.

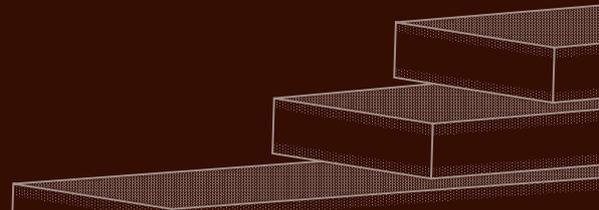
1 - **Chauffe à cœur lente et légère :** respect des tanins et des qualités aromatiques



Exemple de process de Double-Chauffe pour **Blocks Oenobois® 18mm Origin**

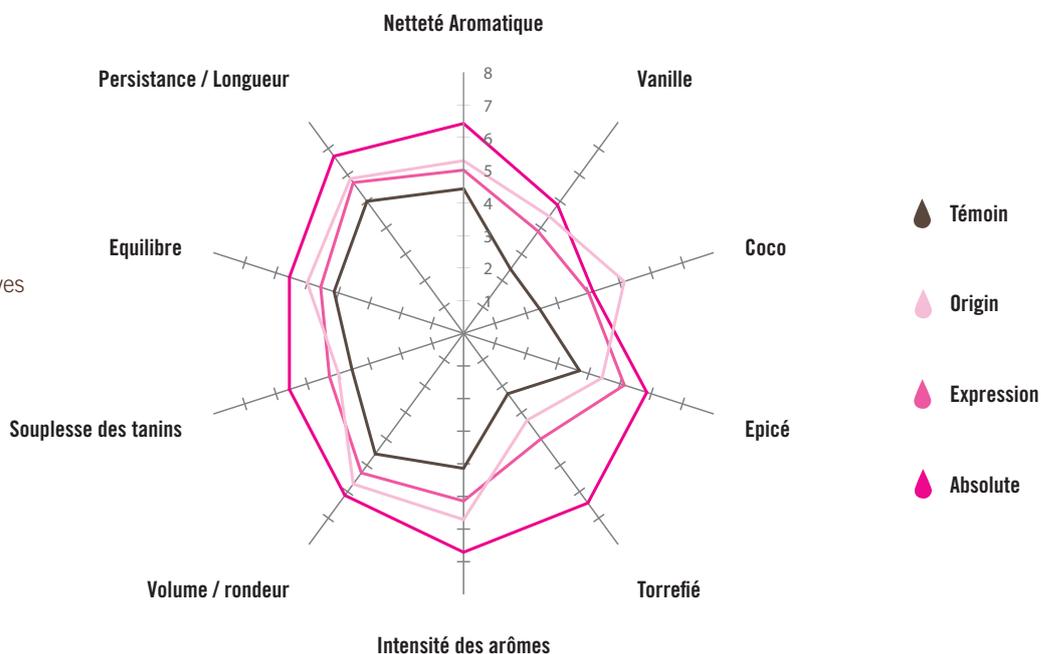
2 - **Chauffe en surface légère qui vient s'additionner à la chauffe à cœur :** gain en complexité aromatique

# Staves Œnobois® 18mm



## Conditions d'essai :

Vin après 8 mois de contact des staves  
 Dosage : 1 stave/hL  
 Syrah - Côtes du Rhône 2015  
 TAV : 14,90 % vol ; pH 3,66



## MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

- > Utilisation par immersion directe des **Staves Œnobois® 18mm** dans le moût ou le vin à traiter.
- > **Temps de contact entre 8 et 12 mois. Temps de contact moyen optimal : 10 mois.**
- > **Vins blancs :** Utilisation recommandée dès le début de la fermentation. Utilisation possible en élevage, dans ce cas, il est important de laisser le vin sur lies fines et de procéder à des bâtonnages.
  - **Doses moyennes :** de 0,25 à 1 **Staves Œnobois® 18mm** par hL.
- > **Vins rouges :** application possible aussi bien au cours des fermentations qu'en élevage. L'incorporation la plus précoce possible est toujours recommandée lorsqu'on recherche un effet fondu et enrobant.
  - **Dès la FA** pour bénéficier des effets structurants et révélateurs de fruits dus aux interactions levures/bois.
  - **En FML** pour optimiser le temps de contact et favoriser les interactions entre les bactéries lactiques et les précurseurs d'arômes du chêne (arômes grillés et vanillés, saveurs lactées et sucrées).
  - **En élevage**, dès le premier soutirage effectué. Peut être couplé à des apports d'oxygène et des brassages, selon les recommandations de votre œnologue conseil.
  - **Doses moyennes :** 0,5 à 1,5 **Staves Œnobois® 18mm** par hL selon le temps disponible et l'intensité aromatique souhaitée.

## CONDITIONNEMENT

- > Cartons non traité avec poignée ergonomique et fenêtre de visualisation des chauffes comprenant 20 staves présentées en 2 bottes de 10 unités, chacune reliée des 2 cotés. Protection du bois grâce à un film plastique certifié alimentaire.

## QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DES STICKS ŒNOBOIS®

Le chêne français sélectionné pour les Staves Œnobois® 18mm provient exclusivement de forêts françaises et des espèces Q. Robur et Q. Petraea. La traçabilité mise en place par Œnobois® permet de garantir l'origine précise du chêne utilisé ainsi que la maturation naturelle à l'air libre des bois de chêne pendant une durée de 24 mois minimum.