

FICHE TECHNIQUE

STAVES ŒNOBOIS® 18mm

ORIGIN, EXPRESSION, ABSOLUTE

FORMULATION

Douelles de bois neuf de chêne français de variété *Quercus robur* et *Quercus petraea*. Les bois utilisés pour l'élaboration de ce produit sont issus uniquement des forêts françaises. Ces forêts sont cultivées naturellement et ne reçoivent pas de produits de traitement. Les bois sont stockés 24 mois à l'air libre avant transformation. Aucun produit chimique n'est utilisé au cours des étapes de transformation ni durant le stockage. Le bois est usiné sous forme de douelles puis torréfié par une double-chauffe : une première cuisson à cœur et une seconde, superficielle. La torréfaction peut être légère (**ORIGIN**), moyenne (**EXPRESSION**), ou forte (**ABSOLUTE**).

DOMAINE D'APPLICATION

Utilisation sur vins blancs, rosés et rouges, au cours des fermentations ou en élevage.
Produits à usage œnologique dont l'utilisation est soumise à réglementation. Se référer à la législation en vigueur localement.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Vins blancs et rosés : 0.25 à 1 stave / hL. Vins rouges : de 0.5 à 1.5 staves / hL Le dosage doit être adapté en fonction de l'objectif organoleptique souhaité.

MODE D'EMPLOI

Immersion directe des pièces de bois dans le vin ou le moût à traiter.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES	
Aspect	Planche de bois
Couleur	Origin : beige clair Expression : marron Absolute : brun foncé
Dimensions	Longueur : 90 cm Largeur : 5 cm Épaisseur : 1.8 cm
CHIMIQUES	
Benzo(a)pyrène	< 50 ng / g
Pentachlorophénol	< 100 ng / g
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole	< 1 ng / g
2, 4, 6 Trichloroanisole	< 0,2 ng / g
Pentachloroanisole	< 100 ng / g

Fer	< 100 mg / kg
Arsenic	< 2 mg / kg
Plomb	< 5 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Cadmium	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLOGIQUES	
Germes aérobies mésophiles	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonelles	Absence / 25 g
Coliformes	< 10 UFC / g
Levures	< 10 UFC / g
Moisissures	< 10 ⁴ UFC / g

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans des locaux secs. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques comme les pesticides, engrais, produits de nettoyage, produits de traitement du bois, éléments chlorés. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 douelles, protégées par un film plastique certifié pour contact alimentaire.
Présentation des staves en bottes de 2 x 10 unités reliées par 2 liens alimentaires, prêt à l'emploi afin de les fixer directement dans la cuve de vinification ou d'élevage par une ou deux extrémités.



LC/29-10-2019

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).