

FICHE TECHNIQUE

ŒNOBOIS® STICKS FR

HIGHLIGHT, MEDIUM, MEDIUM +

FORMULATION

Pièces 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 tasseaux puis torréfié à l'aide d'un four à convection. La torréfaction peut être légère (HIGHLIGHT), moyenne (MEDIUM) ou forte (MEDIUM +).

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 : 0.5 à 2 Sticks / hL. Vins rouges : de 1 à 3 Sticks / 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	Tasseau (section carrée)
Couleur	Highlight : beige clair Medium : marron moyen Medium + : brun foncé
Dimensions	Longueur : 90 cm Largeur et épaisseur : 2.2 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 36 Sticks (2*18), protégés par un film plastique certifié pour contact alimentaire.

Présentation des **Sticks** en bottes de 6 x 6 sticks reliés par 1 lien alimentaire, afin de les fixer directement dans la cuve d'élevage par une extrémité.

Présentation des **Sticks SV** en bottes de 6 x 6 sticks reliés par 2 liens alimentaires, prêt à l'emploi afin de les fixer directement dans la cuve de vinification par les 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).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92