

## SCHEDA TECNICA

# STAVES ŒNOBOIS® 18 MM

## ORIGIN, EXPRESSION, ABSOLUTE

### FORMULAZIONE

Staves di legno proveniente di rovere francese della varietà "Quercus robur" e "Quercus Petraea". I legni utilizzati nell'elaborazione di questo prodotto vengono tutti da foreste francesi, queste foreste sono coltivate naturalmente e non ricevono alcun tipo di trattamento. I legni vengono fatti maturare 24 mesi all'aria aperta prima di venire trasformati. Durante la trasformazione e la conservazione, non viene applicato alcun trattamento chimico. Il legno viene lavorato in forma di "staves" poi viene tostato per una doppia tostatura : una prima tostatura a cuore una seconda superficiale. La tostatura può essere leggera (ORIGIN), media (EXPRESSION), o intensa (ABSOLUTE).

### INTERESSE ENOLOGICO

Utilizzo su vini bianchi, rosati e rossi, durante la fermentazione o l'affinamento. Prodotto per uso enologico il cui utilizzo è sottomesso ai regolamenti locali in vigore.

### DOSI RACCOMANDATI

Vini bianchi e rosati : da 0.25 a 1 stave / hL. Vini rossi: da 0.5 a 1.5 staves /hL. Il dosaggio deve essere adattato in base all'obiettivo organolettico desiderato.

### MODI D'EMPIEGO

Immersione diretta dei legni nel vino o nel mosto da trattare.

### SPECIFICAZIONI

FISICHE	
Aspetto	Tavola di legno
Colore	<b>Origin</b> : beige chiaro <b>Expression</b> : marrone <b>Absolute</b> : marrone scuro
Misure	<b>Lunghezza</b> : 90 cm <b>Larghezza</b> : 5 cm <b>Spessore</b> : 1.8 cm
CHIMICHE	
Benzo(a)pirene	< 50 ng / g
Pentachlorofnoli	< 100 ng / g
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisolo	< 1 ng / g
2, 4, 6 Trichloroanisolo	< 0,2 ng / g
Pentachloroanisolo	< 100 ng / g

Ferro	< 100 mg / kg
Arsenico	< 2 mg / kg
Plombo	< 5 mg / kg
Mercurio	< 1 mg / kg
Cadmio	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLOGICHE	
Germi aerobi mesofili	< 10 <sup>4</sup> UFC / g
Salmonelle	Assenti / 25 g
Coliformi	< 10 UFC / g
Lieviti	< 10 UFC / g
Muffe	< 10 <sup>4</sup> UFC / g

### CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale in un luogo asciutto. Non conservare in prossimità di prodotti chimici come pesticidi, fertilizzanti, prodotti per la pulizia, prodotti per il trattamento del legno, elementi clorurati. Rispettare la data di scadenza scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

### CONFEZIONAMENTO

Confezione da 20 doghe, protetta da un film plastico certificato per contatto alimentare.

Presentazione delle doghe in mazzi di 2 x 10 unità collegate da 2 lacci alimentari, pronte all'uso per fissarle direttamente nella vasca di fermentazione o affinamento con una o due estremità.



LC/29-10-2019

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 77 92 92