

# STICKETTES

Blocks pour Fermentation et Elevage



CHÊNE  
*Français*

QT  
AMERICAN  
OAK  
S



## Origine, maturation et chauffes

Les Stickettes XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé - *Quercus petraea* et *Quercus robur*) et de chêne américain (chêne blanc – *Quercus alba*).

Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans pour le chêne français et trois ans pour le chêne américain. Les chauffes disponibles sont :

- chêne français :
  - Par convection : chauffes légère (L), moyenne (M) et moyenne+ (M+)
  - Au feu de bois : Quattro (Q) et Terroir (T)
- chêne américain : chauffe spécifique par convection

## Informations techniques

Dimensions : la Stickette a une dimension de 60<sup>+10</sup> mm x 22<sup>+2</sup> mm x 22<sup>+2</sup> mm

Déplacement : 2 litre par kg

Surface : 3,5 à 4 m<sup>2</sup> pour 10 kg

## Conditionnement

Sac de 10 kg avec 2 filets à infusion de 5 kg en polyéthylène HD qualité contact alimentaire.

## Mode d'emploi

Dose : de 2 à 6 g/L

Les Stickettes sont mises au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps de minimum de 4 mois.

## Analyse

Xtrachêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 pg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisole	< 0,001 µg/g

## Stockage, DLUO et traçabilité

Tracés depuis la forêt par nos acheteurs, les bois français sont débités dans nos méranderies et vieillissent sur nos parcs. Tous nos produits sont par la suite élaborés sur notre site de production à Segonzac. Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil. DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine. Grâce à notre système de gestion informatisé nous pouvons garantir la provenance et l'origine de chaque produit. Un numéro de lot unique est apposé sur l'emballage.

## Réglementation

L'utilisation des bois pour l'œnologie est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu pour responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits. Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935/2004 ET 2023/2006 relatif aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, CE 1507/2006 concernant les modalités d'utilisation des morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins et CE 606/2009 modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent, Règlement N°03/2005 et N°430/2010 du codex œnologique adopté par l'OIV) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

