

STAVETTES



Les Stavettes XtraChêne ont été créées pour répondre à la fois au besoin d'apport boisé en fermentation et à la recherche d'élevages courts (3-4 mois) et complets.

Stavettes chauffe Légère

Les Stavettes chauffe Légère apportent de la densité et du volume au palais. La structure en milieu de bouche est renforcée et apporte beaucoup de douceur et d'onctuosité au vin. Au nez, on retrouve une gamme orientée vers le fruité, le bois doux et la vanille.

Stavettes chauffe Moyenne

Les Stavettes chauffe Moyenne densifient plus particulièrement le milieu de bouche. Elles améliorent aussi significativement la sucrosité du vin. Au nez, elles offrent beaucoup de complexité avec une palette aromatique orientée vers le bois doux, les arômes de pâtisserie et de torréfaction.

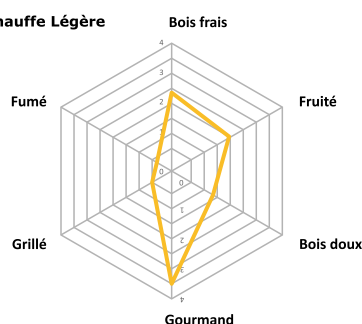
Stavettes chauffe Moyenne+

Les Stavettes chauffe Moyenne+ renforcent la longueur en bouche et apportent de la rondeur au vin. Elles préservent aussi la fraîcheur naturelle du vin et lui donne du croquant. Au nez, les arômes de torréfaction et de bois doux dominant.

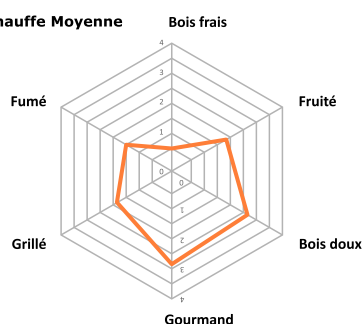
Profil aromatique :

CHÊNE
Français

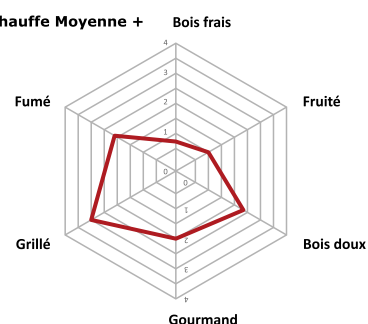
Chauffe Légère



Chauffe Moyenne



Chauffe Moyenne +



Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco

Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs

Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

Informations techniques

Dimensions : segments de bois de chêne de 5 cm x 5 cm x 1 cm.

Déplacement : 2 litres par kg.

Surface : 4 à 4,5 m² selon la chauffe, pour 10 kg

Conditionnement

Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg, avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi

Dose : 2 à 6 g/l.

Les Stavettes sont mises au contact direct du moût ou du vin par immersion et pendant un temps minimum de 3 mois.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

