

# STAVES

## Fermentation

Boîte en carton de 40 Staves



CHÊNE  
*Français*

L M M+



### Origine, maturation et chauffes

Les Staves 10.50 XtraChêne sont issues de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé - *Quercus petraea* et *Quercus robur*). Les bois, chêne français, sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans.

Les chauffes (par convection) disponibles sont :

- Chêne français : chauffes légère (L), moyenne (M) et moyenne+ (M+)

### Informations techniques

Dimensions : longueur=  $96^{+10}$  mm largeur=  $50^{+2}$  mm épaisseur=  $10.5^{+2}$  mm

Déplacement : 0,5 litre par Stave 10.50

Surface : 1 160 cm<sup>2</sup>

Poids : 280 grammes

### Conditionnement

Boîte en carton alimentaire de 40 Staves 10.50.

### Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 Staves 10x50 par hl

Les Staves 10x50 sont mises au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 3 mois.

### Analyses

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

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

Site de production XTRACHÊNE  
ZA Le Malastier  
16130 Segonzac France  
[contact@xtrachene.fr](mailto:contact@xtrachene.fr)  
+33 5 45 35 52 10  
[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE



INTRANTS.BIO  
Les produits utilisables  
en Agriculture Biologique