

# STAVETTES

## CONVECTION

Chêne français et américain



XTRACHÈNE

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



### Stavettes chêne français 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 chêne français 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.

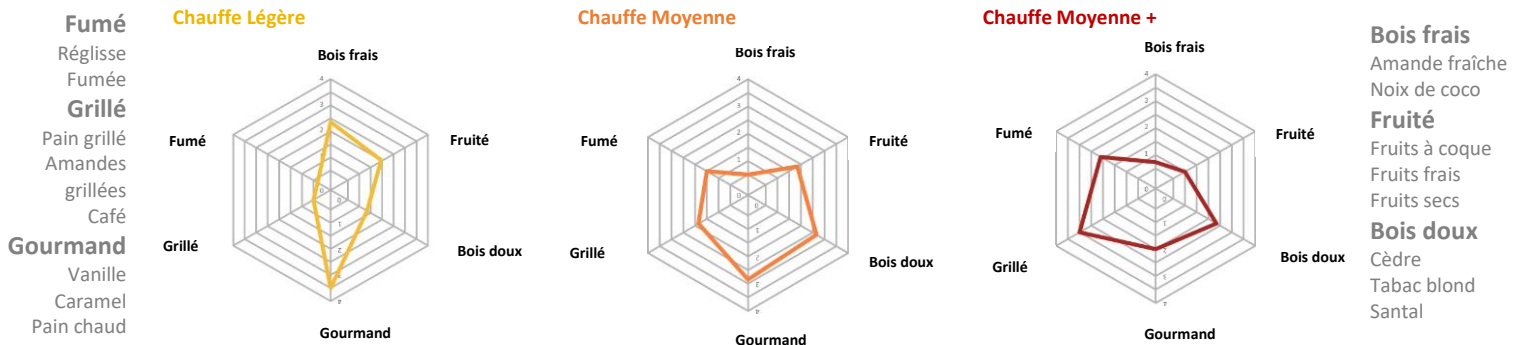


### Stavettes chêne français chauffe Moyenne+

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 dominent.

## Profil aromatique :

CHÊNE  
*Français*



### Informations techniques

Dimensions : segments de bois de chêne de  $5^{+0.5}$  cm x  $5^{+0.5}$  cm x  $1^{+0.2}$  cm.

Déplacement : 2 litres par kg.

Surface : 4 à 4,5 m<sup>2</sup> selon la chauffe pour 10 kg.

### Conditionnement

Sac de 10 kg, 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.

Site de production XTRACHÈNE  
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)



XTRACHÈNE



INTRANTS.BIO  
Les produits utilisables  
en Agriculture Biologique