

STAVES 10x50

CONVECTION

Chêne français



XTRACHÈNE

Les Staves 10x50 XtraChêne ont été créées pour répondre à la fois au besoin d'apport boisé en fermentation et à la recherche d'élevages courts (3-6 mois) et complets.



Staves 10x50 chauffe Légère

Les Staves 10x50 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.



Staves 10x50 chauffe Moyenne

Les Staves 10x50 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.

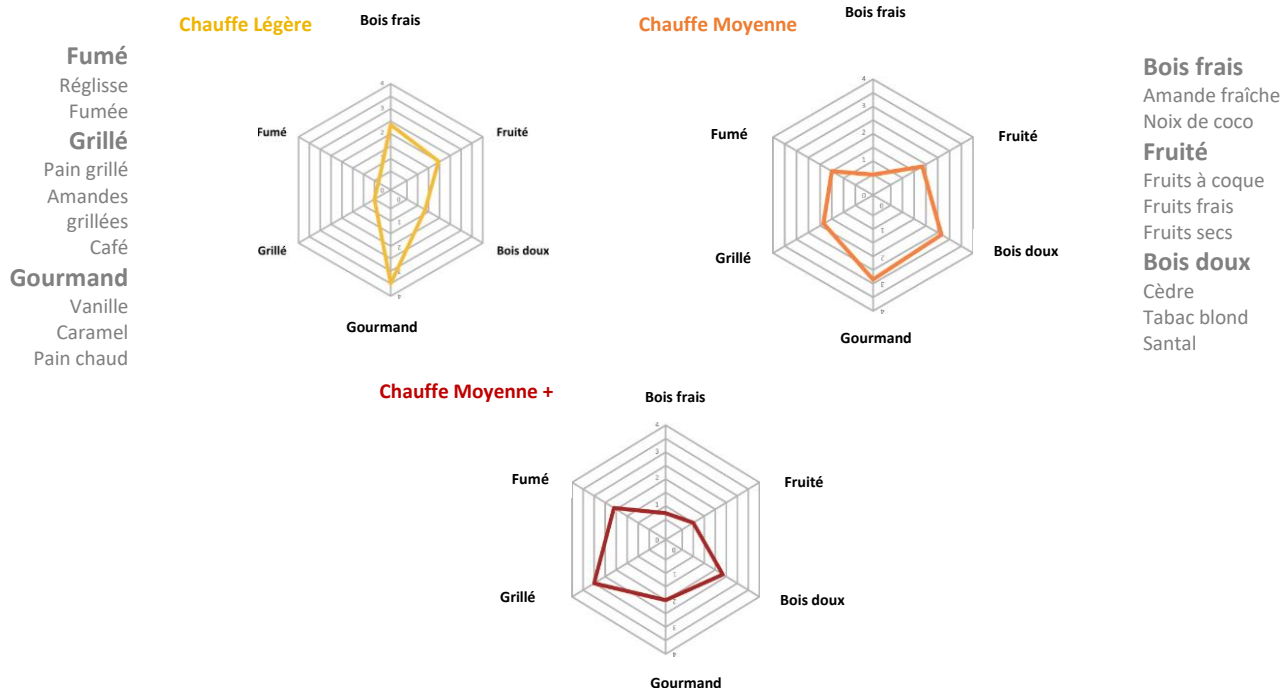


Staves 10x50 chauffe Moyenne+

Les Staves 10x50 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



Informations techniques

Dimensions : longueur= 96⁺¹⁰ mm largeur= 50⁺¹⁰ mm épaisseur= 10⁺² mm

Déplacement : 0,5 litre par Stave 10x50

Surface : 1 160 cm²

Poids : 280 grammes

Conditionnement

Boîte en carton alimentaire de 40 Staves 10x50.

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

Site de production XTRACHÈNE
ZA Le Malastier
16130 Segonzac France

contact@xtrachene.fr
+33 5 45 35 52 10
www.xtrachene.fr



XTRACHÈNE



INTRANTS.BIO
Les produits utilisables
en Agriculture Biologique