

STICK 22.90

Fermentation et Elevage

Carton de 40 sticks

CHÊNE
Français
L M M+ Q T
AMERICAN
OAK
S



Origine, maturation et chauffes

Les Sticks 22.90 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 et Terroir
- chêne américain : chauffe spécifique par convection

Informations techniques

Dimensions : le Stick 22.90 a une base carrée de 22 mm et une longueur de 90 cm.

Déplacement : 0,5 litre par Stick 22.90.

Surface : 800 cm²

Poids : de 250 à 280 grammes selon la chauffe.

Conditionnement

Boîte en carton alimentaire de 40 Sticks 22.90 reliés en 2 paquets de 20 unités.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 Sticks 22.90 par hl.

Les Sticks 22.90 sont mis au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 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 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 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisole	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine

Les Sticks 22.90 XtraChêne sont garantis non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumis à un quelconque traitement chimique.

Stockage, DLUO et traçabilité

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.

La traçabilité est garantie par un n° de lot unique apposé sur l'emballage.

Réglementation

L'utilisation des bois pour l'œnologie et les spiritueux 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, CE 1507/2006 et CE 2007/68) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

