

STAVETTES

Fermentation

Sac de 10 kg, 2 x 5 Kg sac infusion

CHÊNE
Français
L M M+
AMERICAN
OAK
S



Origine, maturation et chauffes

Les Stavettes XtraChêne sont issues 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 (par convection) disponibles sont :

- Chêne français : chauffes légère (L), moyenne (M) et moyenne+ (M+)
- Chêne américain : chauffe Spécifique (S).

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.

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 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine

Les Stavettes XtraChêne sont garanties non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumises 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

