



emanation

by MARCHIVE

STAVES

Un élevage précis et élégant



Staves 7

940 x 65 x 7mm

Staves 12

940 x 65 x 12mm

Staves 18

940 x 65 x 18mm

// ÉLEVAGE LONG

CHAUFFÉS AU FEU DE BOIS

Chauffes disponibles

Légère

Moyenne

Respect

Forte

Garantit un boisé reproductible

Respecte le fruit

Renforce la structure

Intensifie le caractère et l'expression aromatique

Elargit la palette aromatique

Favorise une meilleure intégration des caractères boisés

RECOMMANDATION

Ces données peuvent varier selon les objectifs recherchés et le type de vin

3 STAVES 7 / HL

2 STAVES 12 / HL

1,5 STAVES 18 / HL

UTILISATION

Sur vins rouges et vins blancs

PENDANT LA FML

APRÈS SOUTIRAGE

SUR VINS FINIS

avec système d'installation adapté ou immersion directe de sacs à infusion dans la cuve.
(Fiche d'installation disponible sur demande)



DURÉE

Ces données peuvent varier selon les objectifs recherchés et le type de vin

**Temps de fermentation
Élevage long**



**STAVES 7 : 6 à 8 mois
STAVES 12 : 8 à 10 mois
STAVES 18 : 18 mois**

ORIGINE

CHÊNE FRANÇAIS OU CHÊNE AMÉRICAIN

Sélection rigoureuse des bois de qualité merrains, arrosés pendant un mois et maturés à l'air libre

CONDITIONNEMENT

STAVES 7 paquet de 20 unités
STAVES 12 paquet de 20 unités
STAVES 18 paquet de 10 unités

QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Nous garantissons la traçabilité totale de nos bois jusqu'à la forêt d'origine. Chaque produit est identifié et suivi tout au long de sa transformation par un numéro de lot. Cette traçabilité garantit également le vieillissement naturel des bois de chêne à l'air libre pendant 24 mois.

DÉLIVRÉES SUR DEMANDE

- Attestation d'alimentarité et fiche de sécurité.
- Analyses physico-chimiques : benzo(a)pyrène et microbiologiques : Haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA), Halophenols (TCP, TeCP, PCP, TBP).

*Réalisées par le laboratoire BIOCEVA gage de garantie d'un contrôle rigoureux.

STOCKAGE

Conserver le produit dans son emballage d'origine dans des locaux secs et tempérés.

D.D.M

1 an