

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Expression Staves

COMPOSITION : CHÊNE FRANÇAISE

STAVES CHAUFFÉES POUR L'ŒNOLOGIE

Chêne qualité merrain mature sur parc pendant 24 à 36 mois

assurant l'exceptionnelle puissance et complexité de la gamme Expression.

* les staves vinextase expression chauffées augmentent considérablement la complexité aromatique des vins de façon proche d'un élevage sous bois

* Spécifiques d'un long élevage en cuve, elles permettent d'obtenir un boisé avec des notes aromatiques fondues et intégrées. Elles apportent structure et complexité aux vins

* Les staves Vinextase expression sont disponibles en expression fruitée, vanillée et épicée et en deux épaisseurs : staves 7 et staves 18

Les qualités de votre vin sont révélées et intensifiées grâce à l'apport lent et progressif en oxygène des staves 18

Pureté biologique

Quercus petraea.

Caractéristiques physiques

Aspect : **stave de 7 mm ; stave de 18 mm**

Couleur : marron clair à marron foncé selon la chauffe avec un dégradé plus clair vers l'intérieur du bois dû à la chauffe traditionnelle de tonnellerie au brasero.

Conformité

Produit conforme au codex œnologique international et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Stave 7 mm : 1-3 staves/hl pour les vins blancs
2-4 staves/hl pour les vins rouges

Stave 18 mm : 1-3 staves/hl pour les vins blancs
2-4 staves/hl pour les vins rouges

Les doses et chauffe sont à déterminer selon le cépage, le boisé (équilibré à intense) et le profil aromatique souhaités. Il est impératif de respecter les temps de contact minimum du bois avec le vin pour un résultat stable et harmonieux.

Alimentarité

Auxiliaires de fabrication aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le respect des règles d'utilisation.

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Profil organoleptique selon la chauffe

EXPRESSION FRUITÉE :

Intensifie l'expression fruitée des vins et apporte des notes de coco, de vanille. Apporte structure et complexité. Augmente la sucrosité des vins

EXPRESSION VANILLÉE :

Augmente la sucrosité, la rondeur et la structure du vin. Apporte des arômes de vanille, caramel, moka, pain grillé et des notes légèrement épicées. Maîtrise l'astringence et apporte de la complexité

EXPRESSION ÉPICÉE :

Apporte élégance, volume et complexité au vin. Notes d'épices, de fumé, de pain grillé, caramel et moka. Préserve les qualités du cépage et réduit les notes herbacées

Conditionnement et stockage

Stave 7 mm : paquet de 20 staves

Stave 18 mm : paquet de 8 staves

À conserver hors sol dans son emballage d'origine dans un local frais et sec à l'abri de toute source de contamination biologique et chimique.



soufflet
VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com