



Sticks œnobois® High Light

Le Stick œnobois® est la référence en matière d'alternatif à la barrique. Alliant innovation de la forme (22 mm x 90 cm) et tradition de la chauffe, le Stick œnobois® permet d'obtenir des résultats organoleptiques très proches de ceux obtenus lors d'un passage en fûts. **Résultat des dernières avancées sur l'apport fruité du bois, la chauffe High Light réveille le fruité naturel de vos vins en soulignant discrètement et durablement sa structure.**

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > **Des apports progressifs et durables** : La forme unique, carrée et épaisse, du Stick œnobois® favorise une diffusion progressive des composés du bois, et augmente les réactions de polymérisation entre bois et vin. Les effets sur le vin sont à la fois plus harmonieux et parfaitement stables dans le temps.
- > **Des apports précis et fondus** : Sa géométrie et sa chauffe graduelle confère au Stick œnobois® une grande palette aromatique et optimise la préservation des ellagitanins de qualité, qui jouent un rôle primordial sur la structure et sur la sucrosité des vins.
- > **Un résultat comparable à un élevage en fût** : Apport boisé harmonieux, équilibre en bouche, respect du fruit.

PRODUIT ET CARACTÉRISTIQUES DE LA CHAUFFE HIGH LIGHT

Chêne Français. Longueur 90 cm -- Séction carrée de côté 2,2 cm.
Perçage aux 2 extrémités par un trou de 8 mm de diamètre.

Profil aromatique : vins ouverts et lumineux, fruité frais et croquant, structure discrète et rondeur.



MODE D'ACTION :

- > **Le volume de bois utilisé** est un paramètre clé pour l'obtention d'une **chauffe progressive** du bois. Les dimensions du Stick œnobois® sont idéales pour une cuisson à la fois **précise et graduelle**. La diffusion des tanins s'opère petit à petit dans le temps, ce qui permet d'obtenir une **trame tannique élégante et souple** ainsi qu'une **grande sucrosité**.
- > Les **apports aromatiques** du **Stick œnobois® High Light** sont à la fois **fruités et subtils**, en réponses aux attentes d'un marché exigeant en demande de **vins purs et croquants**.

MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

- > **Utilisation par immersion directe** des Sticks œnobois® dans le moût ou le vin à traiter.
- > **Temps de contact entre 4 et 10 mois**. Temps de contact moyen optimal : 6 mois.
- > **Vins blancs** : Utilisation recommandée dès le début de la fermentation. Utilisation possible en élevage, dans ce cas, il est important de laisser le vin sur lies fines et de procéder à des bâtonnages.
 - **Doses moyennes** : de 1 à 2 Sticks œnobois® par hL.
- > **Vins rouges** : application possible aussi bien au cours des fermentations qu'en élevage. L'incorporation la plus précoce possible est toujours recommandée lorsqu'on recherche un effet fondu et enrobant.
 - **Utilisation possible dès la FA** pour bénéficier des effets structurants et révélateurs de fruits dûs aux interactions levures/bois.
 - **Utilisation possible en FML** pour optimiser le temps de contact et favoriser les interactions entre les bactéries lactiques et les précurseurs d'arômes du chêne (saveurs lactées et sucrées.)
 - **Utilisation en élevage**, possible dès le premier soutirage effectué. Peut être couplé à des apports d'oxygène et des brassages, selon les recommandations de votre œnologue conseil.
 - **Doses moyennes** : 2 à 3 Sticks œnobois® par hL selon le temps disponible et l'intensité aromatique souhaité.

CONDITIONNEMENT

- > **Carton non traité contenant 36 Sticks**, avec protection du bois grâce à un film plastique certifié alimentaire. Présentation en fagots de 12 Sticks reliés par un fil alimentaire sur commande.

QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DES STICKS œnobois®

Le chêne français sélectionné pour les Sticks œnobois® provient exclusivement de forêts françaises et des espèces *Q. Robur* et *Q. Petraea*. La traçabilité mise en place par œnobois® permet de garantir l'origine précise du chêne utilisé ainsi que la maturation naturelle à l'air libre des bois de chêne pendant une durée de 24 mois minimum.

SR 13/06/13



Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92