

A close-up photograph of several dark, charred wooden staves stacked together. The wood has a rich, dark brown to black color with visible grain patterns and some surface texture. The lighting is dramatic, highlighting the edges and the texture of the wood.

VINÉA STAVE 18 MM

Vinéa STAVES

TRADITIONS DU FUTUR

Chauffe Céramique à cœur

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

Spécifications : Staves épaisses 18 mm Chauffe céramique à cœur



Vinéa STAVES

La cuisson par Céramique à cœur assure une qualité constante, offre une très bonne uniformité chromatique et oriente le profil aromatique des bois.

ORIGINE DU BOIS/GRAINS	Centre France (Loches, Bercé, Jupille, Châteauroux) /Grains fins
SÉCHAGE	36 mois à l'air libre sur parc
TORRÉFACTION CONTRÔLÉE	Torréfaction par céramique à cœur
UTILISATION	Sur les vins rouges et les vins blancs. Lames à utiliser en élevage. Le nombre de lames et le temps de contact sont déterminés en fonction des caractéristiques organoleptiques du vin et de l'objectif à atteindre en élevage.
TEMPS DE CONTACT	Au moins 3 mois. Possibilité de faire passer deux vins.
DURÉE DE VIE	12 mois utiles
DIMENSIONS*/ CONDITIONNEMENT	91 cm x 5 cm x 1,8 cm Percées à 1 extrémité.
CODE PRODUIT	QFRVS1836
CONTRÔLE ET ANALYSES	Pesticides organophosphores, pesticides oragnochlorés, pesticides pyrethoïdes, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.

EFFETS SENSORIELS
Développe une structure tannique en finesse et élégance. Apporte de la profondeur et de la longueur au vin. Respecte le fruit.
TYPE DE CHAUFFE
DOUCE Apport structurant. Finesse aromatique. Douceur et élégance.
MOYENNE Sensation de sucrosité. Notes vanillées et boisées. Complexité aromatique.
MOYENNE + Notes de torréfaction. Arômes de café, d'épices et de pain grillé. Notes de torréfaction et d'épices.

**Données indicatives. Document non-contractuel.*



A R O M O A K®

A close-up photograph of several thick, dark wood staves stacked together. The wood has a rich, dark brown color and a visible grain. The staves are arranged in a slightly overlapping manner, creating a sense of depth and texture. The lighting is soft, highlighting the natural grain and the smooth surface of the wood.

CERAMIC TOASTED THICK STAVE

Vinéa STAVES

TRADITIONS OF THE FUTUR

Ceramic Toasting

Enological oak products for ageing wines

Technical Specifications : Ceramic Toasted Thick Staves 18 mm



Vinéa STAVES

Toasting to the heart by ceramics ensures consistent quality along with excellent chromatic profil uniformity and adjusts the wood's aromatic profile.

WOOD ORIGIN/GRAIN SELECTION	Centre France (Loches, Bercé, Jupille, Châteauroux) /Grains fins
DRYING	Natural air drying for at least 36 months
TOASTING	Ceramic toasting to the heart
USE	On whites and reds. Staves to use during ageing. The number of staves and contact time are determined according to the wine's organoleptic characteristics and maturation goals.
CONTACT TIME	At least 3 months. Possibility of treating two wines over the same staves.
LIFESPAN	12 months of use
DESCRIPTION*	91 cm x 5 cm x 1,8 cm Hole drilled into one end.
PRODUCT CODE	EXAQFRVS1836
ANALYSIS AND CONTROL	Pesticides organophosphores, pesticides oragnochlorés, pesticides pyrethoïdes, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.

SENSORIAL EFFECTS

Develops a tannic structure with finesse and elegance, bringing to the wine depth and a long finish.
Respect of fruit.

KIND OF TOASTING

LIGHT TOAST

Contributes to tannic structure.
Aromatic finesse, softness and elegance.

MEDIUM TOAST

Sweetness. Nuances of vanilla. Hints of oakiness.
Greater aromatic complexity.

MEDIUM + TOAST

Presence. Hints of toastiness.
Coffee, spice and toast aromas.

** Indicative datas. Non contractual document.*



A R O M O A K ®