



STAVE HYDRO CÉRAMIQUE

Vinéa STAVES

TRADITIONS DU FUTUR

Chauffe Hydro Céramique

Produits Bois Oenologiques pour l'Élevage des Vins

Spécifications : Lame chauffe Hydro Céramique



Vinéa STAVES

La cuisson Hydro Céramique assure une qualité constante, offre une très bonne pénétration de la chauffe 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 après impregnation de vapeur d'eau pure
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 5,3 cm x 1 cm Percées à 1 extrémité.
CODE PRODUIT	QVNAFRHYD
CONTRÔLE ET ANALYSES	Pesticides organophosphores, pesticides organochlorés, pesticides pyrethoïdes, Haloanisoles et Halophénols, Benzo(a)Pyrene.

EFFETS SENSORIELS

Développe une structure tannique élégante et bien intégrée.
Apporte de la suavité et de la sucrosité au vin dans le respect du fruit.

TYPE DE CHAUFFE

DOUCE

Apport structurant.
Finesse aromatique. Douceur et élégance.

MOYENNE

Sensation de sucrosité.
Notes vanillées et boisées. Complexité aromatique.

MOYENNE +

Sensation suave.
Notes de torréfaction et d'épices.

**Données indicatives. Document non-contractuel.*



A R O M O A K®



HYDRO CERAMIC STAVE

Vinéa STAVES

TRADITIONS OF THE FUTUR

Hydro Ceramic Toasting

Enological oak products for ageing wines

Technical Specifications : Hydro Ceramic Toasted Staves



Vinéa STAVES

Hydro Ceramic Toasting ensures consistent quality along with a very deep wood cooking. Adjusts the oak's aromatic profile.

WOOD ORIGIN/GRAIN SELECTION	Frenh Oak (Loches, Bercé, Jupille, Châteauroux) / Fine grain
DRYING	Natural air drying for at least 36 months
TOASTING	Ceramic toasting to the heart after being saturated by pure steam
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 5,3 cm x 1 cm Hole drilled into one end.
PRODUCT CODE	EXAQVNAFRHYD
ANALYSIS AND CONTROL	Pesticides organophosphores, pesticides oragnochlorés, pesticides pyrethoides, Haloanisoles et Halophenols, Benzo(a)Pyrene.

SENSORIAL EFFECTS

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

KIND OF TOASTING

LIGHT TOAST

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

MEDIUM TOAST

Sweetness. Floral and vanilla nuances. Greater aromatic complexity.

MEDIUM + TOAST

Sweet sensation. Hints of toastiness and spicy aromas.

** Indicative datas. Non contractual document.*



V I N É A
Forêts et Arômes du Monde



A R O M O A K®