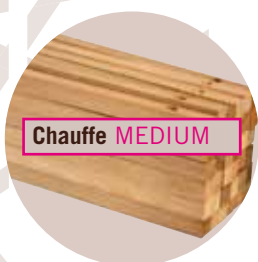


Sticks Inside

Kit prêt à l'emploi, composé de segments de chêne français de qualité «merrain», destiné à prolonger la durée de vie des fûts. Le chêne utilisé est sélectionné et vieilli naturellement sur parc 24 mois minimum à l'air libre. Les segments carrés (22mm x 30 cm) qui composent le Stick Inside sont étudiés de façon à obtenir une extraction douce et progressive, en synergie avec l'élevage traditionnel en fût de chêne. L'apport aromatique de l'élevage est amplifié, la trame tannique resserrée, comme lors d'élevage en fûts récents.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > **Les Sticks Inside** s'utilisent en élevage sur vins blancs ou rouges et renforcent les arômes d'élevage en fûts de chêne, tout en conservant la finesse et la souplesse de la trame tannique.
- > **Les Sticks Inside** s'utilisent aussi au cours des fermentations alcooliques et malolactiques, sur vins blancs et rouges. En bénéficiant de l'interaction entre microorganismes et bois, les Sticks Inside apportent à la fois sucrosité et gras aux vins, et contribuent à la complexité aromatique tout en préservant le fruit.



Chauffe MEDIUM



Chauffe MEDIUM+

L'utilisation des Stick Inside est directe et simple, sans aucun équipement nécessaire, en utilisant simplement le passage pour la bonde. Le système se fixe à la bonde et peut être retiré à tout moment, sans soutirer le vin du fût.

LES PRODUITS

Le Stick Inside est composé de 9 segments de dimension 22mm x 30 cm. Utilisé sur une barrique de 225 l, de 3 vins, le rendu boisé est équivalent un apport boisé d'environ 60% de fût neuf.

L'âge de la barrique, le type de vin, le profil organoleptique souhaité, sont à prendre en compte. Demandez conseil à votre œnologue.



MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

> **Utilisation par immersion directe** du Stick Inside dans le vin ou le moût à traiter.

> **En fermentation alcoolique ou malolactique sur vins blancs ou rouges.**

Pour amplifier l'effet du Stick Inside, il est recommandé de laisser le vin sur lies fines et de procéder à des bâtonnages.

Temps de contact 4 mois.

> **En élevage sur vins blancs et rouges :** incorporation au cours de l'élevage

Temps de contact entre 3 et 10 mois selon l'objectif organoleptique souhaité et le profil des vins à la dégustation.

CONDITIONNEMENT

> **Carton non traité contenant 10 Sticks Inside**, conditionné en blister individuel.

QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DES STICKS Æno bois

Le chêne français sélectionné pour les Sticks Inside provient exclusivement de forêts françaises et des espèces Q. Robur et Q. Petraea. La traçabilité mise en place par Æno bois 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.

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement clos dans un endroit tempéré et sec, à l'abri de la lumière et à l'écart de produits chimiques (fongicides, pesticides, produits de nettoyage...), de produits à base de chlore, de produits de traitement des bois et de bois traités.

SR 12/06/12

