



Saveurs

Chêne pour l'œnologie Saury

STAVES

Denominación	Staves
Calidad	Roble francés
Origen	Ensamblaje Centre France 100% de nuestras fábricas de duelas
Maduración	Envejecimiento natural al aire libre durante un mínimo de 18 meses

Tostado	Convección
Especificidad	Ensamblaje de 2 tostados por paquete de 20 Staves 3 perfiles organolépticos y aromáticos
3 perfiles	Blend 1 : Ensamblaje de tostado ligero y medio Frutas, taninos estructurantes, dulzura Blend 2 : Ensamblaje de tostado medio y largo Vainilla, redondez, dulzura Blend 3 : Ensamblaje de tostado largo y medio + Frutas maduras, notas tostadas, graso
Dimensiones	1 Stave = 91 x 5 x 0,7 cm

Dosificación aconsejada	0,5 a 4 Staves / hL (25% roble nuevo = 2 Staves / hL)
Aplicación	A partir de la fermentación alcohólica o maloláctica o en crianza de 6 a 8 meses

Envasado	3 paquetes de 20 Staves (atadas por un cordel de polipropileno) cada uno envasado en una funda de grano alimentario Caja de 3 x 20 Staves (3 x 2m ²)
Peso de la caja	12 kg neto