

GAMME [STAVES]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Les produits de la gamme Staves Pronektar® sont fabriqués avec du bois de chêne provenant des merranderies partenaires de la Tonnellerie Radoux. Le bois sélectionné est de qualité merrain et ne comprend ni aubier ni écorce. Le chêne issu des meilleures forêts françaises suit une phase de maturation naturelle pendant un période allant jusqu'à 24 mois. Les produits sont ensuite toastés selon un procédé thermique exclusif et un savoir-faire développé par Pronektar®. Trois intensités de chauffe sont disponibles.

GAMME [STAVES]

1 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

PRODUITS :	Staves ESSENTIELLE, Staves EXCELLENCE, Staves XL, Segments, Sticks.
ESSENCE :	Quercus petraea et Quercus robur pour le Chêne Français Quercus alba pour le chêne Américain
DIMENSIONS :	Staves ESSENTIELLE & Staves EXCELLENCE : 960 ^{+5/-10} x 47 ^{+1/-1} x 7 ^{+0/-1} mm Staves XL : 960 ^{+5/-10} x 65 ^{+1/-1} x 12 ^{+0/-1} mm Segments : 47 ^{+1/-1} x 47 ^{+1/-1} x 7 ^{+0/-1} mm Sticks longs : assemblage de 60 éléments de dimensions : 234 x 21 x 7 mm Sticks courts : assemblage de 24 éléments de dimensions : 234 x 21 x 7 mm
INTENSITÉ DE CHAUFFE :	Légère, Moyenne et Moyenne +
HUMIDITÉ :	de 2% à 5%
DENSITÉ DES PRODUITS :	0,58 ^{+/-0,1}

	Chêne Français			Chêne Américain	
	Légère	Moyenne	Moyenne +	Moyenne	Moyenne +
Staves ESSENTIELLE	✓	✓	✓	✓	✓
Staves EXCELLENCE	✓	✓	✓		
Staves XL	✓	✓	✓		
Segments		✓	✓	✓	✓
Sticks longs et courts		✓	✓		✓

2 EMPLOI EN OENOLOGIE

Les produits de la gamme staves s'utilisent lors des différentes phases d'élaboration d'un vin. Le choix du produit, le dosage, le moment d'incorporation et le temps de contact sont définis en fonction des objectifs œnologiques recherchés. Pour plus d'informations, contacter votre œnologue conseil Pronektar® ou notre service technique sur info@pronektar.fr

Le Règlement CE 606 / 2009 maintenant seul en vigueur, a étendu le domaine d'application de l'utilisation des MORCEAUX de BOIS, ceux-ci pouvant être utilisés en phase fermentaire ou pré-fermentaire (sur raisins frais ou moûts) en plus de l'utilisation pendant la phase d'élevage sur vin fini.

3 SECURITÉ SANITAIRE ET ALIMENTAIRE

Le numéro de lot inscrit sur l'emballage de vos staves correspond au batch de chauffe et nous permet d'assurer la traçabilité des produits. Pronektar® réalise un suivi analytique de contrôle vis-à-vis des contaminants suivants :

- Haloanisoles et Halophénols : TCA, TeCA, PCA, TBA, TCP, TeCP, PCP et lindane.
- Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques : seize composés analysés dont le benzo-a-pyrène.
- Éléments Traces Métalliques : Fer, Plomb, Arsenic, Cadmium et Mercure.

Les analyses chimiques de contrôle correspondant à vos produits sont communiquées sur simple demande.

4 CONDITIONNEMENT

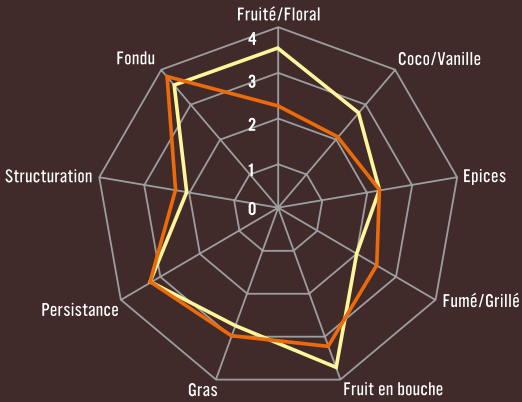
Les staves ESSENTIELLE et les staves EXCELLENCE sont conditionnées par 25 pièces, puis conditionnées par 100 dans un sac étanche biodégradable protégé par un carton. Les staves XL sont conditionnées par 40 pièces. Les segments sont conditionnés par 5 kg en sac infusible. Ce sac est ensuite inséré dans un sac polyéthylène-aluminium. Les sacs de produits sont rangés par trois. Les sticks longs et courts sont assemblés puis insérés dans un emballage polyéthylène scellé.

5 STOCKAGE

Conserver le produit dans son emballage d'origine, à l'abri de l'air et de l'humidité. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques volatils, de solvants ou tout autre produit odorant. Pronektar® préconise d'utiliser ses produits dans un délai de 3 ans après fabrication pour un maximum de fraîcheur et d'efficacité.

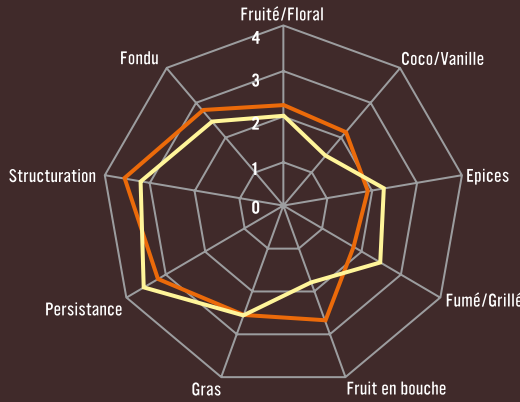
PROFILS SENSORIELS DES STAVES PRONEKTAR

Résultats d'un plan d'essais réalisé sur un cépage Chardonnay, utilisation de staves ESSENTIELLE en phase d'élevage au dosage de 3 staves/hL pendant une période de contact de 16 semaines. Jury de six dégustateurs expérimentés, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.



— [Staves ESSENTIELLE] Chêne français / chauffe légère
 — [Staves ESSENTIELLE] Chêne français / chauffe moyenne +

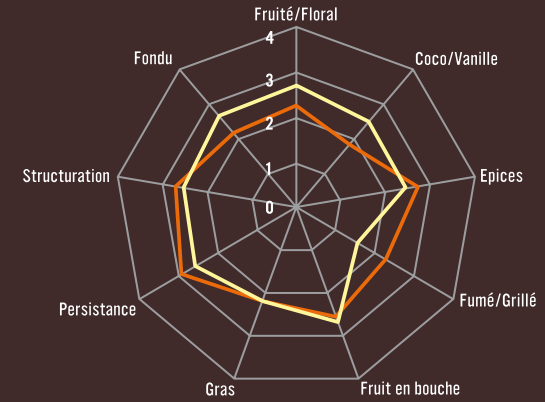
Résultats d'essais réalisés sur un assemblage Merlot/ Cabernet Sauvignon, utilisation de staves ESSENTIELLE en phase d'élevage au dosage de 3 staves/hL pendant une période de contact de 18 semaines. Jury de neuf dégustateurs expérimentés, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.



— [Staves ESSENTIELLE] Chêne américain / chauffe moyenne
 — [Staves ESSENTIELLE] Chêne américain / chauffe moyenne +

STAVES EXCELLENCE PRONEKTAR

Résultats d'un plan d'essais effectué sur un cépage Merlot, utilisation de staves ESSENTIELLE et EXCELLENCE en phase d'élevage au dosage de 3 staves/hL pendant une période de contact de 18 semaines. Jury de douze dégustateurs issus de la profession, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.

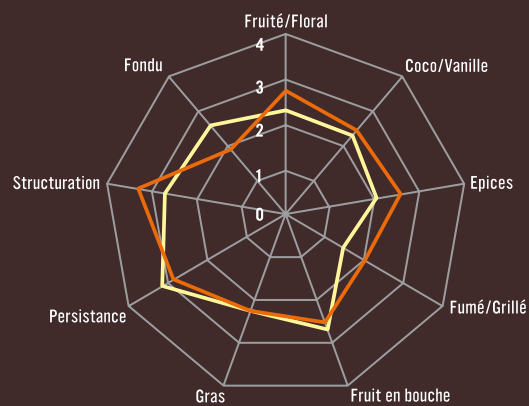


— [Staves ESSENTIELLE] Chêne français / chauffe moyenne
 — [Staves EXCELLENCE] Chêne français / chauffe moyenne

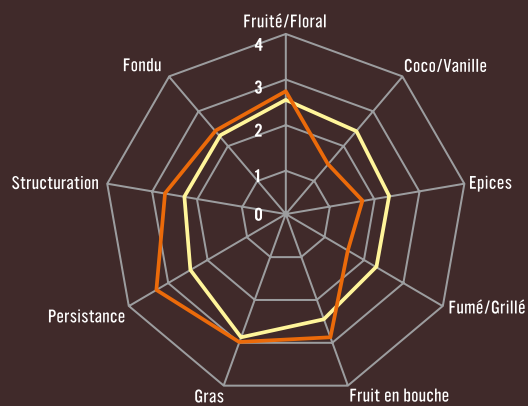
Sur le plan aromatique, la modalité travaillée avec des Staves EXCELLENCE est significativement plus fruitée/florale au nez (au seuil de 10%) et plus Coco/Vanille au nez (significatif au seuil de 10%). La modalité Staves ESSENTIELLE est significativement plus grillée/toastée (au seuil de 10%).

INTERET DES ASSEMBLAGES

Résultats d'essais réalisés sur un assemblage Merlot / Cabernet Sauvignon, utilisation de Staves ESSENTIELLE en phase d'élevage au dosage de 3 staves/hL pendant une période de contact de 18 semaines. Les assemblages en cuve sont réalisés avec 65% de chêne français et 35% de chêne américain. Jury de neuf dégustateurs expérimentés, dégustation à l'aveugle, témoin à disposition du jury.



— [Staves ESSENTIELLE] Chêne français / chauffe moyenne +
 — Assemblage [Staves ESSENTIELLE] chêne français chauffe moyenne + et chêne américain chauffe moyenne +



— Assemblage en cuve - [Staves ESSENTIELLE] Chêne français / chauffe moyenne + et chêne américain chauffe moyenne
 — Assemblage de vins (modalités séparées) - [Staves ESSENTIELLE] Chêne français chauffe moyenne + et chêne américain chauffe moyenne

