

# STAVETTES

## Fermentation

Sac de 10 kg, sac à infusion de 2x5 kg



CHÊNE  
*Français*

L M M+  
AMERICAN  
OAK  
S



### Origine, maturation et chauffes

Les Stavettes XtraChêne sont issues de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé - *Quercus petraea* et *Quercus robur*) et de chêne américain (chêne blanc – *Quercus alba*). Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans pour le chêne français et trois ans pour le chêne américain.

Les chauffes (par convection) disponibles sont :

- Chêne français : chauffes Légère (L), Moyenne (M) et Moyenne+ (M+)
- Chêne américain : chauffe Spécifique(S)

### Informations techniques

Dimensions : segments de bois de chêne de de 5<sup>+0.5</sup> cm x 5<sup>+0.5</sup> cm x 1<sup>+0.2</sup> cm.

Déplacement : 2 litres par kg.

Surface : 4 à 4,5 m<sup>2</sup> selon la chauffe, pour 10 kg.

### Conditionnement

Sac de 10 kg, avec deux filets à infusion de 5 kg.

### Mode d'emploi

Dose : 2 à 6 g/l.

Les Stavettes sont mises au contact direct du moût ou du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 3 mois.

### Analyses

XtraChêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 pg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 pg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisole	< 0,001 µg/g

### Stockage, DLUO et traçabilité

Tracés depuis la forêt par nos acheteurs, les bois français sont débités dans nos méranderies et vieillissent sur nos parcs. Tous nos produits sont par la suite élaborés sur notre site de production à Segonzac. Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil. DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine. Grâce à notre système de gestion informatisé nous pouvons garantir la provenance et l'origine de chaque produit. Un numéro de lot unique est apposé sur l'emballage.

### Réglementation

L'utilisation des bois pour l'œnologie est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits. Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935/2004 ET 2023/2006 relatif aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, CE 1507/2006 concernant les modalités d'utilisation des morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins et CE 606/2009 modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent, Règlement N°03/2005 et N°430/2010 du codex œnologique adopté par l'OIV) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

Site de production XTRACHÊNE  
ZA Le Malastier  
16130 Segonzac France  
[contact@xtrachene.fr](mailto:contact@xtrachene.fr)  
+33 5 45 35 52 10  
[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



INTRANTS.BIO  
Les produits utilisables  
en Agriculture Biologique