





MATURE & SILKY

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Un produit de la gamme
feelwood!

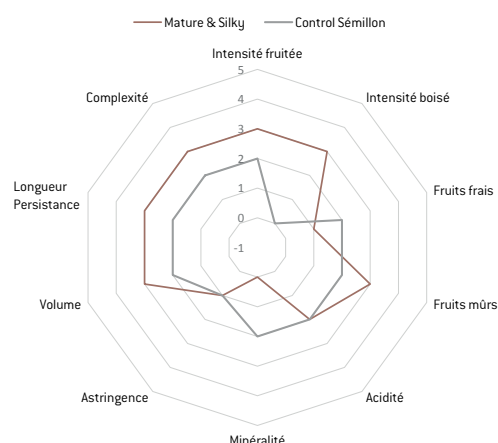
↓ CARACTÉRISTIQUES

-  Chêne français
-  Maturation des bois naturelle à l'air libre 24 mois minimum
-  Chauffe moyenne et forte
-  Staves (≈ 910 x 50 x 12 mm - poids: 320g - Surface de contact : 0.11 m² / stave)

↓ APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Recette spécifique de staves chauffées, **MATURE & SILKY** peut être utilisée en fermentation sur des vins blancs, pour développer des notes boisées complexes, torréfiées. Il permet l'expression de notes de fruits à chair blanche ou de fruits exotiques, une sensation de bouche soyeuse et onctueuse.

*Sémillon 2018 – Bergerac
2 staves/hL en FA
Temps de contact : 6 mois*



↓ MISE EN ŒUVRE ET DOSE D'EMPLOI

- Mise en contact:** Vin blanc: Dès la fermentation alcoolique pour une meilleure intégration entre le profil boisé et le profil fruité du vin.
Attacher les sacs à mi-cuve au moyen de liens ou de colliers alimentaires.
Disposer les staves en carré à l'aide de tiges inox.
- Température:** Une température ≥ 15 °C est conseillée pour une prise de bois optimale.
- Conseils:** Surveiller les populations microbiennes.
Contrôler et maintenir le SO₂ libre actif ≥ 0,6 mg/L (vérifier sa concentration 2 semaines après la mise en contact). Durant l'élevage avec Feelwood staves, un brassage régulier du vin, en pompant environ 1/3 du volume de la cuve, est conseillé.
- Temps de contact:** A piloter selon les résultats sensoriels et gustatifs obtenus à la dégustation, 6 mois minimum.
- Dose d'utilisation:** Vin blanc: 1 à 2 staves/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sac de 25 staves

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25°C.