





VIVACITY & MINERAL

MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Un produit de la gamme
feelwood!

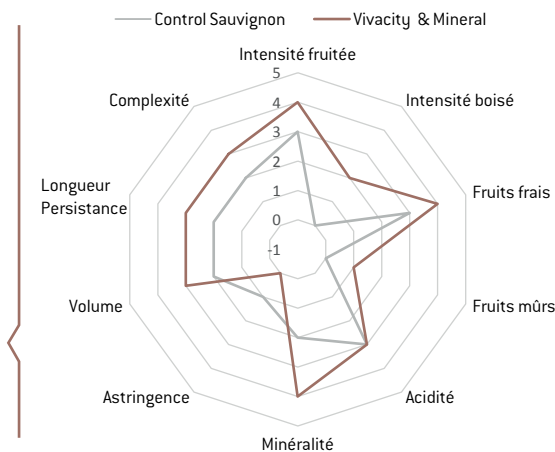
CARACTÉRISTIQUES

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

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Recette spécifique de staves chauffées, **VIVACITY & MINERAL** peut être utilisée en fermentation sur des vins blancs frais, pour développer un profil aromatique boisé discret. Il permet l'optimisation des notes d'agrumes et l'expression de la minéralité (pierre à fusil, mine de crayon)

*Sauvignon blanc 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 de 1 à 8 mois.
- 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.