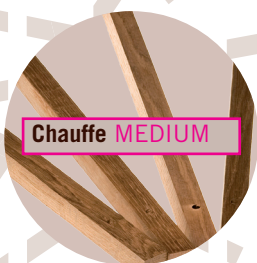


Sticks Æno bois

Le Stick Æno bois est la référence en matière d'alternatif à la barrique. Basé sur un concept qui allie à la fois innovation de la forme (22 mm x 90 cm) et tradition de la chauffe, le Stick Æno bois permet d'obtenir des résultats organoleptiques très proches de ceux obtenus lors d'un passage en fûts.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > **Des apports progressifs et durables** : La forme unique, carrée et épaisse, du Stick Æno bois favorise une diffusion progressive des composés du bois, et augmentent les réactions de polymérisation entre bois et vin. Les effets sur le vin sont à la fois plus harmonieux et plus stables dans le temps.
- > **Des apports précis et fondus** : Sa géométrie et sa chauffe graduelle confère au Stick Æno bois une grande palette aromatique, allant du bois frais aux notes empyreumatiques plus soutenues. Ces critères techniques permettent aussi la préservation des ellagitanins de qualité, qui jouent un rôle primordial sur la structure et sur la sucrosité des vins.
- > **Un résultat comparable à un élevage en fût** : Apport boisé harmonieux, équilibre en bouche, respect du fruit.

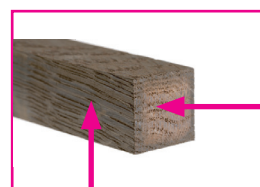


LES PRODUITS

Longueur 90 cm -- Coté 2.2 cm.
Perçage aux 2 extrémités par un trou de 8 mm de diamètre.
Sélection de chêne français disponible en chauffes medium et medium +.

MODE D'ACTION :

Le vin contenu dans les barriques pénètre les douelles de quelques millimètres. Se constitue ainsi une zone dans laquelle s'échangent des substances aromatiques et des tanins variés provenant de la surface et de la profondeur. Cet assemblage garantit complexité et élégance. Par sa chauffe et sa forme, le Stick Æno bois reproduit le même schéma en permettant une extraction à la fois sur les 4 faces (en surface) et surtout sur le volume total du bois disponible(en profondeur). **On peut facilement évaluer l'efficacité accrue du Stick Æno bois par le tableau suivant :**



Au cœur : chauffe légère, + d'ellagitanins préservés.

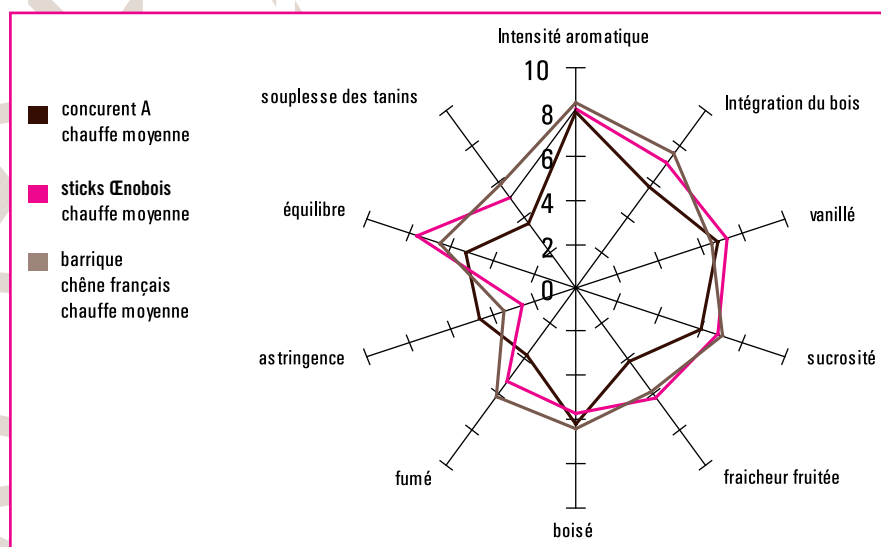
En surface : chauffe précise, apports aromatiques intenses.

	Longueur cm	Largueur cm	Hauteur cm	Surface cm ²	Volume cm ³	Ratio efficacité volume / surface
Concurrent A	100	5	0,7	1147,0	350,0	0,305
Concurrent B	100	5	1,2	1252,0	600,0	0,479
Concurrent C	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Concurrent D	91	5	0,7	1044,4	318,5	0,305
Concurrent E	91	6,5	1	1378,0	591,5	0,429
Concurrent F	97	4,7	0,7	1054,2	319,1	0,303
Concurrent G	91	3,8	1	881,2	345,8	0,392
Concurrent H	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Stick Æno bois	90	2,2	2,2	801,7	435,6	0,543
Imprégnation moyenne du vin dans le bois						
Barrique			0,5	21400,0	10700,0	0,500



Le volume de bois utilisé est un paramètre clé pour l'obtention d'une **chauffe progressive** du bois. Les dimensions du Stick Æno bois sont idéales pour une cuisson à la fois **précise et graduelle** : la réponse à la chauffe différencie la surface (plus chauffée) et le cœur du Stick Æno bois.

Les **apports aromatiques** sont **riches et variés**, en accord avec le niveau de chauffe choisi. La diffusion des tanins s'opère petit à petit dans le temps, ce qui permet d'obtenir une **trame tannique élégante et souple** ainsi qu'une **grande sucrosité**.



MODE D'EMPLOI ET RECOMMANDATIONS

> **Utilisation par immersion directe** des Stick Æno bois dans le moût ou le vin à traiter.

> **Temps de contact entre 4 et 10 mois.** Temps de contact moyen optimal : 6 mois.

> **Vins blancs** : Utilisation recommandée dès le début de la fermentation. Utilisation possible en élevage, dans ce cas, il est important de laisser le vin sur lies fines et de procéder à des bâtonnages.

– **Doses moyennes** : de 1 à 2 Stick Æno bois par hl.

> **Vins rouges** : application possible aussi bien au cours des fermentations qu'en élevage. L'incorporation la plus précoce possible est toujours recommandée lorsqu'on recherche un effet fondu et enrobant.

– **Utilisation possible dès la FA** pour bénéficier des effets structurants et révélateurs de fruits du aux interactions levures/bois.

– **Utilisation possible en FML** pour optimiser le temps de contact et favoriser les interactions entre les bactéries lactiques et les précurseurs d'arômes du chêne (arômes grillés et vanillés, saveurs lactées et sucrées.)

– **Utilisation en élevage**, possible dès le premier soutirage effectué. Peut être couplé à des apports d'oxygène et des brassages, selon les recommandations de votre œnologue conseil.

– **Doses moyennes** : 2 à 3 Stick Æno bois par hl selon le temps disponible et l'intensité aromatique souhaité.

CONDITIONNEMENT

> **Carton non traité contenant 36 Sticks**, avec protection du bois grâce à un film plastique certifié alimentaire. Présentation en fagots de 12 Sticks reliés par un fil alimentaire sur demande.

QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ DES STICKS Æno bois

Le chêne français sélectionné pour les sticks Æno bois provient exclusivement de forêts françaises et des espèces Q. Robur et Q. Petraea. La traçabilité mise en place par Æno bois permet de garantir l'origine précise du chêne utilisé ainsi que la maturation naturelle à l'air libre des bois de chêne pendant une durée de 24 mois minimum.

