

Staves 7 mm

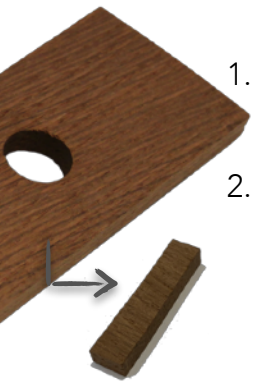
Préparation de l'essai :

- . Sur vin tranquille en phase de maturation
- . Mesurer les niveaux de gaz carbonique et de Souffre

Conservation de l'échantillon :

- à l'abris de la lumière directe
- à l'abris de l'humidité
- dans son étuis d'origine

– Protocole d'Essai Indicatif –



1. Remplir une bouteille de 75 cl pour chaque chaque essai + 1 à 2 bouteilles pour le vin Témoin (pour comparaison, dilution et assemblage ultérieur)
2. Insérer les bâtonnets dans les bouteilles (1 bâtonnet = 1 stave/HL)
(ajuster les quantités en fonction des caractéristiques de votre vin - cf « doc MF »)
 - a. Bouteille 1: vin témoin = pas de bâtonnet
 - b. Bouteille 2 et suivante (n'hésitez pas à surdoser, vous diluerez ensuite) :
 - i. Pour les vins rouge : mini 2 bâtonnets - équivalent à 2 staves/hl
 - ii. Pour les vins blancs et rosé : mini 1 bâtonnet - équivalent à 1 stave/hl
3. Refermer les bouteilles
4. Entreposer les bouteilles à l'abris de la lumière et dans un environnement frais.
L'optimum étant de les entreposer dans le cellier.
5. En fonction de vos objectifs :
 - a. Complexification aromatique : dégustation après 2 - 3 semaines
 - b. Structuration du vin : dégustation après 1,5 mois
 - c. Si vous souhaitez aborder les 2 aspects : dégustation après 1,5 mois
6. Lors de la dégustation, utiliser l'une des 2 bouteilles de vin témoin pour effectuer des dilutions.

Pour rappel, en utilisation standard

vins rouge : 1,0 à 3,0 staves/hl / vins blancs et rosé : 0,2 à 2,0 staves/hl