



STAVES

Les Staves AMEEDÉ[®] marient un artisanat d'exception à des processus techniques rigoureux. Disponibles en différentes épaisseurs et degrés de chauffe, elles offrent un contrôle précis sur la finesse, les arômes, la structure et le vieillissement de vos vins.

Notre première gamme repose sur le concept des couleurs primaires, conçue pour offrir des avantages clairs et pouvant être utilisées individuellement ou en combinaison pour créer une palette de saveurs plus complexe.

D'un autre côté, notre gamme intitulée *La Recette* est composée de profils préétablis.

Elle est le fruit de l'expertise accumulée au fil des années par nos partenaires œnologues pour répondre à des besoins spécifiques.

Vous avez ainsi le choix entre simplicité, liberté de création et assurance de résultats éprouvés.

Nous tenons à souligner notre profond engagement envers le respect de l'environnement et de nos ressources. Toute notre gamme de produits est certifiée par Écocert pour une utilisation en agriculture biologique (CE & NOP).

DIMENSIONS

Longueur : 950 mm, Largeur : 50 mm,
Épaisseur : 7 mm

0,107 m²

200 gr

33 litres

Longueur : 950 mm, Largeur : 50 mm,
Épaisseur : 18 mm

0,128 m²

500 gr

85 litres

DIMENSIONS		Surface	Poids moyen	Volume occupé par 100 staves	
Longueur : 950 mm, Largeur : 50 mm, Épaisseur : 7 mm		0,107 m ²	200 gr	33 litres	
Longueur : 950 mm, Largeur : 50 mm, Épaisseur : 18 mm		0,128 m ²	500 gr	85 litres	

Vins Blancs	Vins Rouges	Dosage	Staves 7mm HL	Staves 18 mm HL
Boisé délicat		100 gr/HL	0,5	0,2
	Boisé délicat	150 gr/HL	0,8	0,3
Boisé modéré		200 gr/HL	1,0	0,4
		250 gr/HL	1,3	0,5
Boisé intense	Boisé modéré	300 gr/HL	1,5	0,6
Equivalent « Barrique Neuve »		350 gr/HL	1,8	0,7
	Boisé intense	400 gr/HL	2,0	0,8
		450 gr/HL	2,3	0,9
		500 gr/HL	2,5	1,0
	Equivalent « Barrique Neuve »	550 gr/HL	2,8	1,1
		600 gr/HL	3,0	1,2

Temps d'infusion standard

4 mois

7 mois

Si le temps doit être réduit, augmentez la quantité

Conditionnement : 1 boîte contenant 2 paquets, chacun pesant 4 kg (poids total de 8 kg)

SÉLECTION ET MATURATION DU BOIS

Soutenus par notre excellent réseau d'approvisionnement et notre expertise acquise en tonnellerie, nous sélectionnons méticuleusement les chênes en fonction de leur potentiel aromatique.

Nos bois subissent un processus naturel de maturation en plein air, qui dure 24 à 36 mois pour les **chênes français** (*Quercus petraea* L. et *Quercus robur* L.) et 24 mois pour les **chênes américains** (*Quercus alba*). Ce processus méticuleux nous permet d'éliminer efficacement les tanins verts et les tanins secs, contribuant ainsi à limiter l'astringence.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

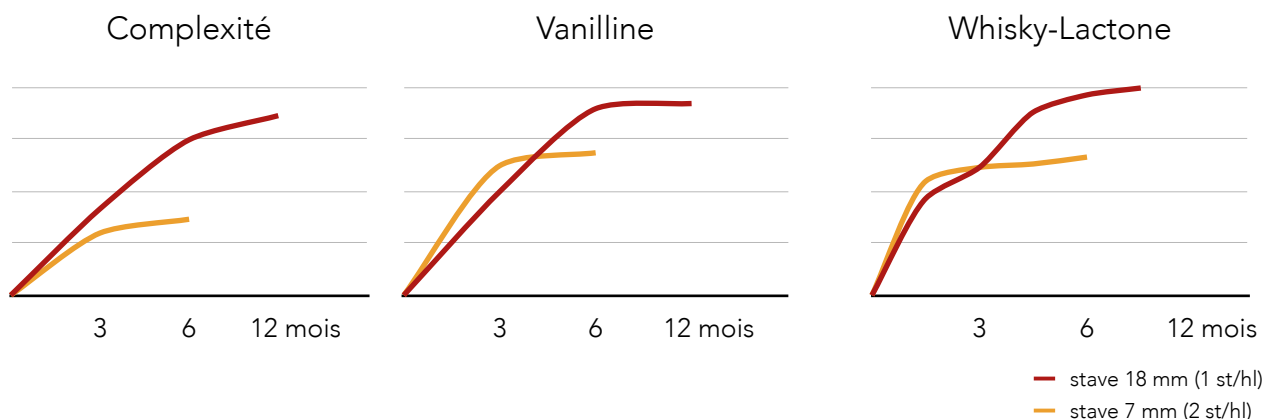
En capitalisant notre expertise de la tonnellerie transmise de génération en génération et en développant des méthodes de contrôle de la chauffe à la pointe de la technologie, AMEEDÉ® propose des solutions de chauffe de haute précision et d'une reproductibilité remarquable. Notre engagement envers l'innovation se reflète dans la création d'une gamme de staves méticuleusement conçue pour rehausser les qualités distinctes de vos vins, que ce soit en révélant leurs notes fruitées ou en apportant de subtiles nuances de vanille ou d'épices."

LES BÉNÉFICES DE L'ÉPAISSEUR

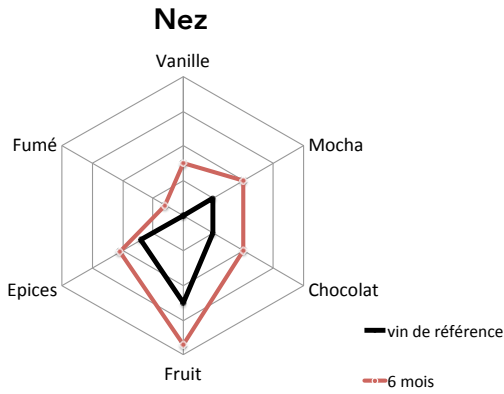
L'interaction complexe entre le bois et le vin se produit graduellement au cœur de la douelle. Cette rencontre lente et progressive entre le vin et les tannins du bois, associée au phénomène de nano-oxygénation résultant de l'oxygène piégé dans les fibres du bois, contribue à enrichir et à complexifier le profil du vin. Il est à noter que plus la stave est épaisse, plus ce processus est lent, ce qui améliore le résultat final.

LE TEMPS APPORTE LA COMPLEXITÉ

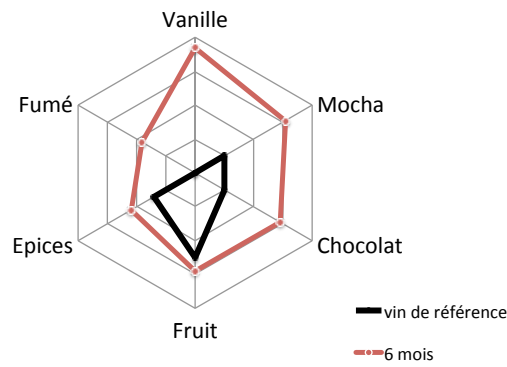
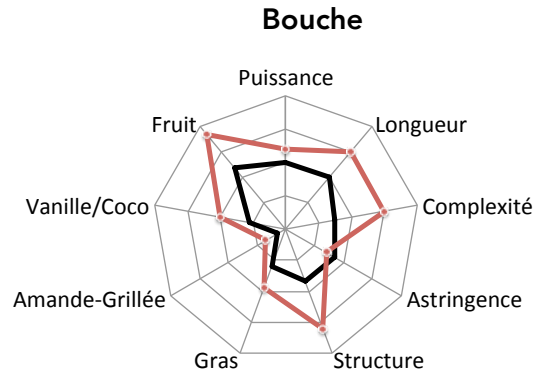
Une pénétration lente du vin dans la stave apporte de la complexité au vin. En effet, plus la stave est épaisse, plus le vin est contraint de pénétrer par les extrémités, à travers les fibres. Ce processus ralentit l'apport en micro-oxygénation, retardant ainsi la digestion des différents composés et leur intégration. En résultat, cela se traduit par une complexité accrue, une intensité, une finesse, une élégance, une persistance des caractéristiques, ainsi qu'une plus grande longévité de vos vins.



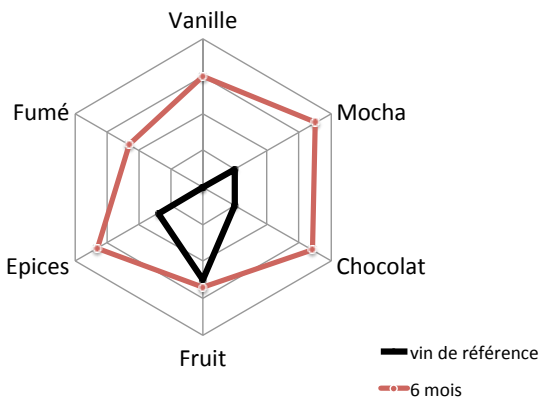
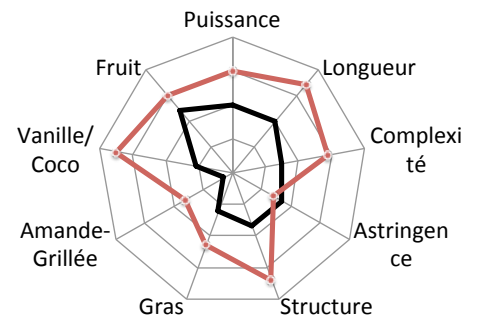
NOS PROFILS
« Couleurs Primaires »



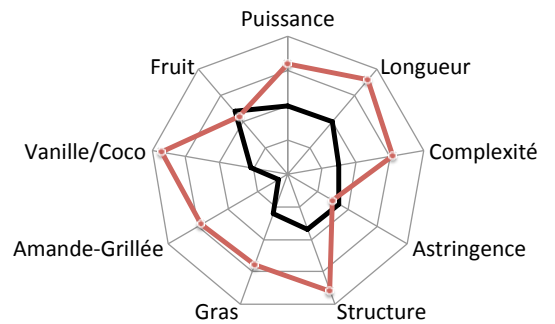
— Fruité —



— Vanillé —



— Epicé —



"Graphiques représentant les évolutions relatives à un vin de référence (cépage : Merlot) ; Staves 18mm
Analyse sensorielle réalisée par un collège d'experts



- PLUSIEURS AUTRES PROFILS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES -

Chauffe ULTRA-VANILLÉ
Chauffe FORTE / Furfural

La Recette

NOS PROFILS SUR-MESURE

S'inspirant de nos développements sur-mesure pour nos clients, adaptés à des objectifs œnologiques précis et à des profils correspondant à des identités spécifiques, nous avons créé cinq recettes.

Tout comme un chef de cuisine, nous maîtrisons les subtilités de nos matières premières : les variétés de chêne, leur maturation en parc. Associées aux formes et aux techniques de chauffe, nous élaborons des mélanges uniques qui donnent vie à des recettes conçues pour révéler des profils distincts, en réponse à des défis spécifiques.

Ces recettes incarnent la synthèse de notre expertise technique, de notre sensibilité et de notre expérience.

Conditionnement : 1 carton de 8 kg - peut contenir un mélange de staves de 7 et 18 mm doit être utilisé intégralement dans le même lot de vin.



Minéralité

Pour :	Vins blancs frais
Objectif :	Vivacité Complexité aromatique Longueur
Impacts sensoriels:	Minéralité Agrumes / pamplemousse Vivacité
Dosage :	200-400 gr./HL
Quand :	à la fin de la FA (fermentation alcoolique) ou immédiatement après
Temps :	2 - 4 mois



Rondeur

Pour :	Vins blancs structurés
Objectif :	Rondeur et complexité, richesse et longueur en bouche
Impacts sensoriels:	Confiture de fruits, vanille, Notes boisées. Volume, longueur, équilibre
Dosage :	400-800 gr./HL
Quand :	à la fin de la FA (fermentation alcoolique) ou immédiatement après
Temps :	2 - 4 mois

La Recette



Frutissimo



légèreté



Amplitude

FICHE TECHNIQUE

Pour :	Vins Rouges légers
Objectif :	Révéléateur de fruits, Fruits rouges, Renforcer le milieu de bouche et la suavité, bois délicat
Impacts sensoriels:	Sucrosité, Rondeur, léger caramel Fruits rouges
Dosage :	200-400 gr./HL
Quand :	Après la Malolactique
Temps :	4 - 6 mois

Pour :	Vins Rouges
Objectif :	Notes florales et fraîcheur Renforce le milieu de bouche et prolonge la longueur avec équilibre
Impacts sensoriels:	Poivre, chêne frais, Notes florales, légères touches de fruits exotiques
Dosage :	400-700 gr./HL
Quand :	Après la Malolactique
Temps :	4 - 6 mois

Pour :	Vins Rouges Concentrés
Objectif :	Volume et puissance Boisé complexe Épices et fruits noirs
Impacts sensoriels:	Volume et complexité, Notes épicées, vanille Fruits noirs, chocolat
Dosage :	400-800 gr./HL
Quand :	à la fin de la FA (fermentation alcoolique) et après...
Temps :	6 - 12 mois



MISE EN ŒUVRE

Installation dans la cuve

Les Staves AMEDEE® peuvent être solidement reliées entre elles à l'aide d'un câble en acier (fourni si nécessaire) inoxydable robuste, associé à un système de relevage. Ce dispositif garantit que les staves soient être totalement immergées pendant la durée souhaitée. Il est essentiel de noter que ce système offre la flexibilité de retirer les staves lorsque le vin a atteint son niveau optimal de maturation.



l'aide d'un
câble

n o t e r

Temps de contact

Vins Blancs et Rosés :

À la fin de la fermentation alcoolique, les Staves peuvent être introduites pour un impact vanillé plus prononcé, ou pendant la clarification des moûts pour une intégration plus profonde des saveurs et des arômes du bois.

Vins Rouges :

Avant la fermentation alcoolique, pour une vinification complète (fortement recommandé).

Après la fin de la fermentation alcoolique et proche des malolactiques pour un boisé fondu ainsi qu'une plus grande élégance et finesse.

Après les malolactiques, pour une approche plus aromatique et précise.

Contrôler la durée du contact

- Homogénéisation : Nous recommandons un remuage en douceur toutes les 3-5 semaines (environ 10-15 % du volume de la cuve ou « bâtonnage » si la cuve est équipée d'un système de remuage).
- Intégration : Deux scénarios doivent être pris en compte
 - Si les staves ont été intégrées dans le vin avant la fermentation alcoolique ou avant la fermentation malolactique, il est conseillé d'attendre que l'influence du bois se soit pleinement développée avant de retirer les staves pour obtenir une complexité optimale.

En général :

- 2 à 3 mois après la fermentation pour les staves de 7 mm,
- 6 à 8 mois pour les staves de 18 mm.

- Les caractéristiques boisées et les contributions structurales des staves resteront stables dans le vin, comme si elles avaient été introduites lors du processus de vinification initial. Cependant, si le bois a été intégré après la fermentation malolactique pour obtenir un profil aromatique précis, il est essentiel de prendre en compte le temps de digestion. Les caractéristiques boisées dans le vin continueront à évoluer pendant encore 2 à 3 semaines après que les staves auront été retirées de la cuve.



Cette période de digestion doit être prise en compte lors de vos dégustations de suivi.

> Les Staves doivent être retirées de la cuve avant d'atteindre le résultat souhaité.

- SO₂ : Dans les vins traités à 10 g/L ou plus, il est courant d'observer une diminution de la concentration de SO₂ libre au cours des premières semaines d'utilisation.
- Les Staves sont destinées à être utilisées avec un seul vin et ne conviennent pas à une réutilisation dans un autre vin, même après un nettoyage approfondi.

Stockage

Les Staves ont une durée de conservation de 3 ans lorsqu'elles sont stockées dans leur emballage d'origine scellé. Une fois l'emballage ouvert, il est essentiel de protéger les produits de l'humidité et des contaminants, et ils doivent être utilisés dans les 6 mois.

Réglementation :

Dénomination réglementaire : Morceaux de bois de Chêne.

- Règlement CE N°1507/2006 du 11 octobre 2006,

- Résolutions n°03/2005 et n°430/2010 du Codex œnologique adopté par l'OIV, - Règlement CE N°606/2009 du 24 juillet 2009, appendice 9.

Tous nos produits sont conformes aux normes instaurés par le Codex Oenologique. Un certificat de conformité peut vous être fourni pour chaque numéro de lot.

L'emploi des morceaux de bois de chêne à usage œnologique est soumis à la réglementation générale et aux décrets d'appellation. La société AMEEDÉE ne peut être tenue responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.



Utilisable en agriculture Biologique

Conforme à la réglementation européenne **UE 2018/848**

Conforme à la réglementation américaine **NOP (National Organic Program)**

Certificat disponible sur demande ou sur le site web : www.inputs.bio