

ARÔSTAVE : Nos douelles pour les cuves



Nos ARÔSTAVES sont des douelles produites à partir de chêne français de très haute qualité ; le bois de tonnellerie que nous utilisons est du bois de qualité 'merrain', avec un temps de maturation à l'air libre d'un minimum de 18 mois.

Intérêts œnologiques :

Ces douelles sont courtes et minces (96*4,7*0,7 cm soit 0,103 m²) favorisant les échanges rapides entre le vin et le bois.

Avec cette **recette unique d'intensité moyenne**, elles apportent un **boisé subtil** et une **belle complexité aromatique**, révélant des arômes de clou de girofle et de noix de coco, associés à des notes subtiles de vanille, amandes grillées, et caramel, tout en **développant la rondeur, la sucrosité et la structure du vin**.

Conseils d'utilisation :

Dose d'emploi (selon les objectifs de production recherchés et la structure du vin) :

- ✓ 1 à 3 douelles/HL,
le plus fréquemment utilisé étant :
 - 1,5 douelle/HL pour les vins rouges et
 - 1 douelle/HL pour les vins blancs.

Temps de contact et d'harmonisation :

- ✓ Temps de contact recommandé : habituellement 3 à 4 mois
- ✓ Temps d'harmonisation : jusqu'à 2 à 3 mois selon le résultat à la dégustation

Mode d'utilisation :

- ✓ Pour les vins blancs, il est conseillé d'utiliser les ARÔSTAVES dès la vinification et de prolonger le contact au cours de l'élevage pour obtenir un boisé plus atténué
- ✓ Pour les rouges, préférez l'élevage

Mode opératoire :

- ✓ S'utilisent en cuve. Placez les ARÔSTAVES une à une dans la cuve



Conditionnement, stockage et manipulation :

- ✓ Par lot de 20, 40 (2X20) ou 120 (2X60) douelles

Conditions de stockage

Produits à conserver :

- ✓ A l'abri de la lumière et de l'humidité,
- ✓ Éloignés d'odeurs fortes, de toute substance chimique, de source de chaleur

Manipulation des produits

- ✓ Port de gants conseillé pour éviter l'intrusion de particules de bois type échardes dans les mains.

Caractéristiques qualité :

Exclusivement produits à partir de bois de chêne français (*Quercus sp*) séché et mené à maturité, à l'air libre pendant au moins 18 mois, avant transformation, nos Arôstaves ne contiennent pas d'allergènes, et ne proviennent ni ne contiennent des organismes génétiquement modifiés . Ces douelles bénéficient du même niveau d'exigence Qualité que les autres produits Arôbois : **traçabilité, HACCP, ISO 9001:2015, certification cachère, analyses chimiques...**

Traçabilité : Chaque lot de bois est identifié à réception et suivi tout au long de sa transformation. Chaque unité de vente porte un n° d'identification unique.

Garantie qualité : Nous réalisons divers contrôles à réception de chaque lot de bois, ainsi que des analyses faites par un laboratoire indépendant.

Les teneurs des molécules responsables du goût « moisi bouchon », haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) et halophénols (TCP, TeCP, PCP, TBP), trouvées à l'état de traces dans le bois ne constituent pas un risque de déviation sensorielle de type « moisi ». Nos bois n'ont subi aucun traitement chimique, enzymatique, ionisant. Nous en garantissons l'origine totalement naturelle.

Notre Système de Management de la Qualité est certifié **ISO 9001:2015** et notre process **HACCP** est reconnu par Intertek.

Allergènes : soumis à étiquetage : absence (**Directive 2003/89/CE**)

OGM : soumis à étiquetage : absence (**Règlement 1829/2003 CE et 1830/2003 CE**)

Utilisation des Arôstaves dans les vins : l'utilisation de douelles peut être soumise à réglementation. Nous vous invitons à consulter l'autorité compétente dont vous dépendez pour toute précision.

Nous consulter pour toute information complémentaire :

Arôbois S.A.S

ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025

46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE

Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49

contact@arobois.com

www.arobois.com

