

we0AK.[®]
BY VICARD



LA
PRÉCISION
ALTERNATIVE



GROUPE
VICARD



weSTAVE.[®]

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS

Longueur : 900 mm

Largeur : 47 mm

Épaisseur (mm) : (± 1)

11 ou **17**

Perçage : Perforation
1,5 mm à chaque extrémité

Entraxe : 670mm

SURFACE DE CONTACT

11 : ± 0,105 m²/stave

17 : ± 0,117 m²/stave

POIDS MOYEN UNITAIRE

11 : ± 330 g

17 : ± 450 g

ORIGINE DES BOIS

11 : Chêne français

17 : Chêne français

CHAUFFE

Cuisson moléculaire pilotée
informatiquement, utilisant le
rayonnement thermique.

CONDITIONNEMENT & STOCKAGE

· Emballage PET Aluminisé.

11 : 2 paquets de 15 staves,
cartons de 30.

17 : 2 paquets de 10 staves,
cartons de 20.

· Des sacs à infuser sont
disponibles sur demande.

· Conservation sans limite du
produit dans son emballage
PE-ALU scellé. Conserver
dans un endroit propre,
sec, tempéré.

— weOAK.[®], LA QUINTESSANCE DU CHÊNE

weOAK.[®] fait partie intégrante du Groupe Vicard, un des leaders mondiaux de la tonnellerie.

Fort de 6 générations de savoir-faire et d'expertise, l'entreprise a très tôt choisi d'intégrer dans son procédé de fabrication le métier de merrandier afin de sécuriser ses approvisionnements et d'assurer la parfaite traçabilité de ses produits.

Comme l'intégralité de ses approvisionnements en fûts, le Groupe Vicard assure des contrôles traçabilité et qualité pour les produits **weOAK.[®]**

Cette stratégie nous permet de garantir l'origine précise de notre chêne, séché naturellement à l'air libre.

— L'INNOVATION AU SERVICE DE LA PRÉCISION

Notre matière première rigoureusement sélectionnée (sélection analytique en potentiel tannique) est associée à un procédé de cuisson moléculaire par paliers (chauffe graduelle). Cette alliance d'innovations nous permet d'adapter la chauffe à la matière première et de développer des expressions aromatiques reproductibles.



LA CUISSON MOLÉCULAIRE

Procédé innovant et unique permettant une chauffe précise, homogène, reproductible et respectueuse du bois. La chauffe est adaptée à chaque classe de potentiel tannique.

LE POTENTIEL TANNIQUE (PT)

Méthodologie de mesure fiable et rapide de la teneur en ellagitanins du bois de chêne non chauffé. Procédé innovant de sélection du bois permettant de proposer des staves de PT homogène et parfaitement caractérisé.

Trois classes de potentiel tannique

* données en µg EGT/g de bois



weSTAVE.[®] STAVES TRIÉES EN POTENTIEL TANNIQUE

— DEUX ÉPAISSEURS POUR DES APPORTS PRÉCIS, COMPLEXES ET FONDUS



Afin de répondre efficacement à tout objectif œnologique, **weSTAVE.[®]** est disponible en deux épaisseurs :

· **weSTAVE.[®] 11 mm** est dimensionné pour répondre aux impératifs de temps. Durée de contact conseillée : 3 à 10 mois.

· En favorisant une diffusion graduelle des composés du bois, **weSTAVE.[®] 17 mm** permet des apports progressifs et durables. Durée de contact conseillée : 6 à 12 mois.

Dans tous les cas, le temps de contact doit être raisonné par un suivi en dégustation.

PROFILS SENSORIELS



ORIGINE / PTB - LE TERROIR

Sélection en Potentiel Tannique Bas (PTB). **ORIGINE** permet un respect optimal du fruit, une mise en valeur de la typicité variétale et un apport de fraîcheur et de tension en bouche.



TYPICITÉ
VARIÉTALE



FRUITS
FRAIS



COCO, BOIS
FRAIS



MENTHOLÉ



SYMÉTRIE / PTM - L'ÉQUILIBRE

Sélection en Potentiel Tannique Moyen (PTM). **SYMÉTRIE** offre un profil intermédiaire entre apport de structure et de tension, respect du fruit et gain de complexité aromatique.



VANILLE



FRUITS
MÛRS



CARAMEL



CACAO



ÉNERGIE / PTH - LA STRUCTURE

Sélection en Potentiel Tannique Haut (PTH). **ÉNERGIE** joue sur le registre de la puissance avec un apport de structure, d'amplitude, de rondeur ainsi que de subtiles notes empyreumatiques.



CACAO



CAFÉ
TORRÉFIÉ



PAIN GRILLÉ



VANILLE

CARACTÉRISTIQUES DES PROFILS



ORIGINE



SYMÉTRIE



ÉNERGIE

	11 mm	17 mm	11 mm	17 mm	11 mm	17 mm
OBJECTIF ŒNOLOGIQUE	Respect du fruit, fraîcheur et tension		Complexité et boisé délicat, sucrosité et longueur		Structure et Puissance aromatique	
 DOSAGE ET MISE EN CONTACT (VINS BLANCS ET ROSÉS)	0.5 à 2 Staves/hL Immersion en fermentation					
 DOSAGE ET MISE EN CONTACT (VINS ROUGES)	1 à 2.5 Staves/hL Immersion en fermentation ou après écoulage					
 DOSAGE ET MISE EN CONTACT (SPIRITUEUX)	-		1 à 3 Staves/hL			
TEMPS DE CONTACT (EN MOIS)	3 à 6	4 à 8	4 à 8	6 à 10	4 à 10	6 à 12

Données indicatives, se référer à votre conseiller



weSTAVE.^{MINI}[®]

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS

Longueur : 400 mm

Largeur : 40 mm

Épaisseur : 25 mm

Diamètre du perçage:
Perforation ±14 mm à
chaque extrémité.

Entraxe : 330 mm

SURFACE DE CONTACT

± 0,089 m²/stave

POIDS MOYEN UNITAIRE

± 200 g

ORIGINE DES BOIS

Chêne français

CHAUFFE

Cuisson moléculaire pilotée
informatiquement, utilisant le
rayonnement thermique.

CONDITIONNEMENT & STOCKAGE

- Emballage PET Aluminisé
- 2 Sachets de 15 staves,
Cartons de 30.
- Conservation sans limite
du produit dans son
emballage PET scellé.
- Conserver dans un endroit
propre, sec, tempéré.

weSTAVE.^{MINI}[®]

MINI STAVES TRIÉES EN POTENTIEL TANNIQUE



— UNE CURE DE JOUVENCE POUR VOS BARRIQUES

weSTAVE.[®] se décline également en version "MINI". Chaque potentiel tannique est disponible sous forme d'Inserts pour barriques. Grâce au profil ondulé, la surface de contact est augmentée de 20%.

— CARACTÉRISTIQUES DES PROFILS



ORIGINE



SYMÉTRIE



ÉNERGIE

OBJECTIF ŒNOLOGIQUE	Respect du fruit, fraicheur et tension	Complexité et boisé délicat, sucrosité et longueur	Structure et Puissance aromatique
 DOSAGE RECOMMANDÉ (VINS BLANCS ET ROSÉS)	2.5 Staves/hL	-	-
 DOSAGE RECOMMANDÉ (VINS ROUGES)	2.5 Staves/hL		
 DOSAGE RECOMMANDÉ (SPIRITUEUX)	-	2.5 Staves/hL	
TEMPS DE CONTACT (EN MOIS)	4 à 9	4 à 12	

Données indicatives, se référer à votre conseiller

— QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Les produits **weOAK.[®]** font l'objet d'un contrôle rigoureux visant à garantir la reproductibilité de ses profils, leur sécurité alimentaire et à répondre aux exigences réglementaires en vigueur.

— RÉGLEMENTATION

Se référer à la législation en vigueur concernant l'utilisation du bois de chêne pour l'œnologie.

