Duo
by Groupe Barthe

Staves

Staves

Percage à 5 cm des extrémités de 15 mm de diamètre
Option : triangle de fixation en inox ou collier de serrage en polyamide

Infra toast Staves 10 mm chêne français

Temps de contact recommandé	3 à 12 mois
Dimensions	950 mm x 50 mm x 10 mm
Surface de contact	0,11 m²
Poids individuel de la stave	330 g
Modalité de chauffe	Tunnel de chauffe infrarouge
Niveaux de chauffe	Non chauffée / Légère / Moyenne / Moyenne + / Forte

Convection toast Staves 10 mm chêne français

Temps de contact recommandé	3 à 12 mois
Dimensions	950 mm x 50 mm x 10 mm
Surface de contact	0,11 m²
Poids individuel de la stave	330 g
Modalité de chauffe	Chauffe à cœur en four par convection
Niveaux de chauffe	Non chauffée / Légère / Moyenne / Moyenne +

Valable pour Infra toast et Convection toast

Conditionnement	Sachet plastique de 22 staves
Nombre de staves par palette	2002 staves - 91 packs de 22 staves par palette 1 m x 1.20 m – poids 600 kg (+/- 10%)
Equivalent 50 % de bois neuf	3,9 douelles / HL
Equivalent 30 % de bois neuf	2,3 douelles / HL

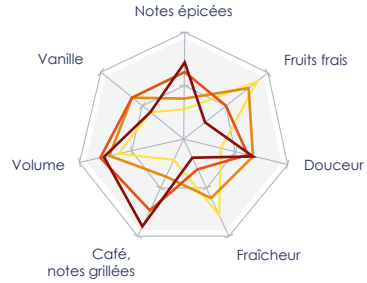
Barrel toast Staves 18 mm chêne français

Temps de contact recommandé	6 à 12 mois et plus
Dimensions	950 mm x 50 mm x 18 mm
Surface de contact	0,13 m²
Poids individuel de la stave	560 g (+/- 10%)
Modalité de chauffe	Chauffe au braséro
Niveaux de chauffe	Légère / Moyenne / Moyenne +
Conditionnement	Sachet plastique de 10 staves
Nombre de staves par palette	1200 staves – 120 packs de 10 staves par palette 1 m x 1.20 m – poids 672 kg (+/- 10%)
Equivalent 30 % de bois neuf	2,5 douelles / HL

Pour les staves épaisses,nous recommandons de réaliser les dosages en g/L et non en surface de contact.

Graphiques réalisés à partir d'analyses chromatographiques en phase gazeuse et de notre expérience en dégustation.

Infra toast



Non chauffée
Arômes de bois frais accentuant le caractère fruité, la structure et les notes fraîches.
Utilisation recommandée : 5 à 10 % de l'assemblage de bois.

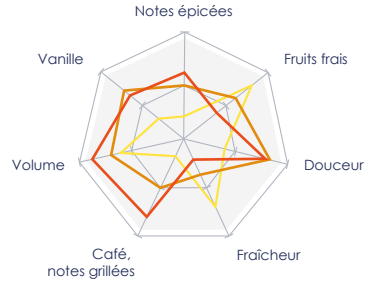
Chauffe légère
Le fruit est sublimé par une belle douceur. L'impact est léger et élégant.

Chauffe moyenne
Le volume est boosté, bon respect du fruit avec quelques notes vanillées et des tannins agréables.

Chauffe moyenne +
Un peu plus de tension. Bel équilibre avec des tanins fondus qui préservent le fruit. Notes grillées élégantes.

Chauffe forte
Impact plus riche et plus sombre avec des arômes confiturés, d'épices et de grillé.

Convection toast



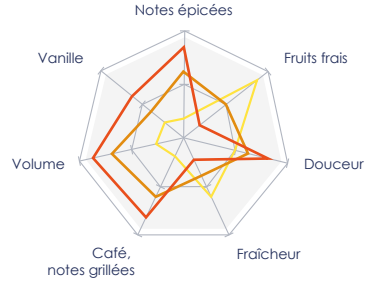
Non chauffée
Arômes de bois frais accentuant le caractère fruité, la structure et les notes fraîches.
Utilisation recommandée : 5 à 10 % de l'assemblage de bois.

Chauffe légère
Fraîcheur, tension et rondeur en bouche. L'impact aromatique est modéré pour souligner la pureté du fruit.

Chauffe moyenne
Apporte du corps et de l'ampleur en milieu de bouche. Doux et élégant, elle présente des notes sucrées, vanillées et épicées. Le fruit est élevé.

Chauffe moyenne +
Offre une grande intensité aromatique, plus de volume, des tanins juteux et de la complexité. Notes de café et de grillé.

Barrel toast



Chauffe légère
Respecte et sublime le fruit, apporte une certaine douceur en milieu de bouche. Texture fine et fraîche.

Chauffe moyenne
Complexe au nez, le fruit est plus dense avec quelques notes épicées. Les tannins sont présents mais bien intégrés.

Chauffe moyenne +
Fruits noirs mûrs, notes de vanille et d'épices douces, notes de café. Milieu de bouche puissant et ample. Belle longueur.