

# STAVES ABSOLUTE

ŒENOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œenobois® ofrece una gama de duelas gruesas de roble francés, diseñadas para la crianza larga de los vinos de guarda. Nuestro proceso específico de "doble tostado" nos permite producir perfiles de duelas muy complejos, variados y repetibles.

Las duelas Œenobois® garantizan la extracción gradual y estable de los componentes de la madera, respetando las características del terroir de los vinos producidos.



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

La Stave Œenobois® Absolute está fuertemente tostada y aporta gran complejidad y frescor aromático al vino. El objetivo principal es añadir notas tostadas y especiadas, así como tensión y longitud en boca.



## PERFIL DEL VINO

La Stave Œenobois® Absolute es perfecta para los vinos maduros y sobremaduros ya que refresca la fruta con sus notas ahumadas y de especias frescas. Esta duela armoniza el equilibrio en boca de los vinos que carecen de frescor y puede utilizarse en vinos blancos, rosados y tintos.



## INSTRUCCIONES DE USO

### MOMENTO DE APLICACIÓN

La adición en FA garantizará una mejor integración en el vino, además de aportar volumen en boca. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la complejidad aromática de la madera, preservando su impacto en boca.

### DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Staves Œenobois® Absolute debe adaptarse según el objetivo enológico deseado. De 0,5 a 2 staves/hL en vinos tintos y de 0,3 a 1 stave/hL en vinos blancos y rosados.

### TIEMPO DE CONTACTO

- Fermentación:  
El tiempo necesario para la vinificación, con un periodo de crianza de 4 a 6 meses.
- Crianza:  
De 6 a 8 meses, según el objetivo organoléptico buscado.



### NIVEL DE TOSTADO



### NOTAS AROMÁTICAS



En nariz, le stave Absolute aporta notas minerales frescas

- Pedernal, notas salinas, pimienta

En boca, esta madera aporta frescor y complejidad aromática.

ROBLE FRANCÉS



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

Aspecto	Tabla de madera
Color	Marrón oscuro
Tamaño	Longitud: 90 cm Grosor: 5 cm Espesor: 1.8 cm
Peso	± 500 g

### QUÍMICAS

Benzo(a)pireno	< 50 ng/g	Hierro	< 100 mg/kg
Pentaclorofenol	< 100 ng/g	Arsénico	< 2 mg/kg
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisol	< 1 ng/g	Plomo	< 5 mg/kg
2, 4, 6 Tricloroanisol	< 0,2 ng/g	Mercurio	< 1 mg/kg
Pentacloroanisol	< 100 ng/g	Cadmio	< 0,5 mg/kg

### MICROBIOLÓGICAS

Gérmens aerobios-mesófilos	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonella	Ausencia /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levadura	< 10 UFC/g
Moho	< 10 <sup>4</sup> UFC/g



## ACONDICIONAMIENTO

1 caja con 20 staves protegidas con un film plástico certificado para contacto alimentario.

## CALIDAD Y TRAZABILIDAD



El roble francés seleccionado para los staves Œenobois® proviene exclusivamente de bosques franceses y de las especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. El sistema de trazabilidad de Œenobois® garantiza el origen preciso del roble utilizado, así como su envejecimiento natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

AC 08/08/2023. Para uso enológico. Esta información se facilita a título orientativo y se basa en nuestros conocimientos actuales, sin ningún compromiso ni garantía. Las condiciones de uso están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas vigentes. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).