

STAVES EXPRESSION

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnobois® 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 Œnobois® garantizan la extracción gradual y estable de los componentes de la madera, respetando las características del terruño de los vinos producidos.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Las Stave Œnobois® Expression están tostadas medianamente y aportan sensación golosa y persistencia aromática al vino. El objetivo principal es añadir notas de vainilla, caramelo y crème brûlée, así como dulzor y volumen en boca.



PERFIL DEL VINO

La Stave Œnobois® Expression es perfecta para los vinos frescos con el fin de madurar la fruta gracias a sus notas de vainilla. Esta duela armoniza el equilibrio de los vinos que carecen de dulzor en el ataque y de grasa en la parte media de la boca. Esta madera enológica puede utilizarse en vinos blancos, rosados y tintos.



INSTRUCCIONES DE USO

MOMENTO DE APLICACIÓN

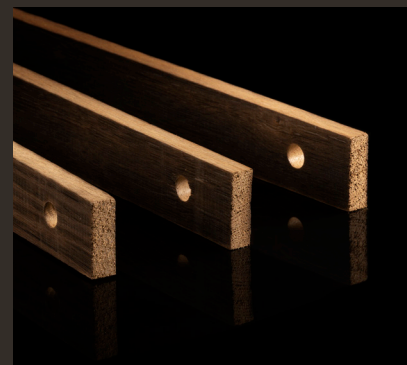
La adición en FA garantizará una mejor integración en el vino, además de aportar dulzor y volumen en boca. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la complejidad aromática de la madera, con sus notas avainilladas y tostadas, preservando su impacto en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Stave Œnobois® Expression debe adaptarse según el objetivo enológico deseado. De 0,5 a 2 staves/hL en vinos tintos y de 0,5 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



Vainilla

Crème brûlée

Caramelo

En nariz, las staves Expression aportan notas aromáticas de vainilla intensa, crème brûlée y caramelo.

En boca, esta madera aporta volumen y sensación golosa.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Tabla de madera
Color	Marrón medio
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 ⁴ UFC/g
Salmonella	Ausencia /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levadura	< 10 UFC/g
Moho	< 10 ⁴ 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 sticks Œnobois® proviene exclusivamente de bosques franceses y de las especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. El sistema de trazabilidad de Œnobois® 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).