

STAVES ORIGIN

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 terruño de los vinos producidos.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

La stave Œenobois® Origin se elabora mediante el proceso de doble tostado. Es una duela ligeramente tostada que aporta volumen en boca sin añadir notas tostadas. El objetivo principal es realzar la tipicidad de sus grandes vinos de terruño.



PERFIL DEL VINO

La duela Œenobois® Origin es perfecta para vinos frescos que necesitan que necesitan más volumen en boca. Esta duela 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 Stave Œenobois® Origin 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



Frutos rojos

Frutos amarillos

Coco

En nariz, la duela de origen intensifica la expresión de la fruta y añade notas de whisky lactona (coco):

- Frutos rojos frescos:
arándano, mora, grosella, fresa
- Frutos amarillos frescos:
pera, limón, piña, melocotón

En boca, esta madera aumenta el nivel general. Aporta concentración tánica y suavidad.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Tabla de madera
Color	Beige claro
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 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).