

Œnoboís® ofrece una gama de sticks de roble francés diseñada para la crianza larga de los vinos de guarda. El formato único de los sticks Œnoboís® permite la extracción profunda de los compuestos de la madera para obtener mayor intensidad, persistencia aromática y concentración tánica en boca.

Los sticks Œnoboís® son auténticas herramientas conjugan precisión en la elección del nivel de amaderado deseado y reducción de los costes de crianza.



### OBJETIVOS ENOLÓGICOS

El stick Œnoboís® Highlight refuerza la estructura tánica del vino sin añadir notas tostadas. Mejora el nivel de concentración en boca e intensifica la expresión de la fruta.



### PERFIL DEL VINO

El Stick Œnoboís® Highlight se integra perfectamente en los vinos frescos y afrutados con falta de cuerpo en boca. Estas maderas enológicas pueden 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 concentración tánica en boca. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la complejidad aromática de la madera, con sus notas de whisky lactona, preservando su impacto en boca.

#### DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Sticks Œnoboís® Highlight debe adaptarse según el objetivo enológico deseado. De 1 a 3 stick/hL en vinos tintos y de 0,5 a 2 stick/hL en vinos blancos y rosados.

#### TIEMPO DE CONTACTO

- Fermentación:  
El tiempo necesario para la vinificación, con un periodo de crianza de 4 a 8 meses.
- Crianza:  
De 6 a 10 meses, a adaptar en función del objetivo organoléptico buscado.



#### NIVEL DE TOSTADO



#### NOTAS AROMÁTICAS



Frutos rojos

Frutos amarillos

Coco

En nariz, los stick Highlight intensifican la expresión de la fruta y aportan 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 global. Aporta concentración tánica y suavidad.

ROBLE FRANCÉS



### ESPECIFICACIONES

#### FÍSICAS

Aspecto	Taco de madera
Color	Beige claro
Tamaño	Longitud: 90 cm Grosor: 2.2 cm Espesor: 2.2 cm
Peso	± 300 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 3 paquetes de 12 sticks protegidos con un film plástico certificado para contacto alimentario.

### CALIDAD Y TRAZABILIDAD



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