

STICKS INSIDE HIGHLIGHT

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnobois® ofrece una gama de Sticks Inside de roble francés con el objetivo de prolongar la vida útil de sus barricas usadas. Nuestros Sticks Inside se componen de 12 segmentos insertables. Existen diferentes perfiles, desde un tostado ligero que respeta la fruta hasta un tostado medio o fuerte que tiene un mayor impacto en el aroma.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

El Stick Inside Œnobois® Highlight refuerza la estructura tánica del vino sin añadir notas tostadas. El objetivo principal es mejorar el nivel de concentración en boca e intensificar la expresión de la fruta.



PERFIL DEL VINO

El Stick Inside Œnobois® Highlight es perfecto para los vinos frescos y afrutados con falta de cuerpo en 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 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 Inside Œnobois® Highlight debe adaptarse en función del objetivo enológico deseado. Introduzca de 1 a 3 cadenas por barrica a través del orificio del tapón. Se calcula que una cadena de 12 segmentos aporta \pm 30% de una barrica nueva de 225 litros.

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 Inside 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 | 12 segmentos unidos |
| Color | Beige claro |
| Tamaño | Longitud: 30 cm Grosor: 2.2 cm Espesor: 2.2 cm |
| Peso | \pm 1200 g por unidad |

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 8 unidades de 12 segmentos unidos entre sí por ganchos de acero inoxidable amovibles. Cada Stick Inside está protegido individualmente por un film de plástico certificado para el 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).