

STICKS INSIDE MEDIUM

ŒENOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œenobois® 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 Œenobois® MEDIUM madura la fruta e intensifica la expresión de las notas de vainilla y caramelo. El principal objetivo es aportar intensas notas de pastelería y un toque goloso en boca.



PERFIL DEL VINO

El Stick Inside Œenobois® MEDIUM es perfecto para vinos con un perfil afrutado fresco, vegetal o 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 dulzor y untuosidad. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la intensidad aromática de la madera, con sus notas de vainillina, chocolate y caramelo, preservando su impacto en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Sticks Inside Œenobois® Medium 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 ± 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



Vainilla



Pastelería



Caramelo

En nariz, los sticks Medium aportan notas aromáticas avainilladas, de pastelería y caramelo.

En boca, esta madera aporta volumen y una sensación golosa.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	12 segmentos unidos
Color	Marrón medio
Tamaño	Longitud: 30 cm Grosor: 2.2 cm Espesor: 2.2 cm
Peso	± 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 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).