

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

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



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

El Stick Œnobois® Médium madura la fruta e intensifica la expresión de las notas de vainilla y caramelo. El principal objetivo es aportar intensas notas de pastelería y una sensación golosa en boca.



PERFIL DEL VINO

El Stick Œnobois® Médium se integra perfectamente en los vinos con un perfil afrutado fresco, vegetal o 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 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 Œnobois® Medium 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, según el objetivo organoléptico buscado.



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Taco de madera
Color	Marrón medio
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

Gémenes 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 3 paquetes de 12 sticks protegidos 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.



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