

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

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



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

El stick Œnoboïs® Médium + aporta notas tostadas y ahumadas, además de persistencia aromática en el final de boca. El principal objetivo es añadir intensas notas ahumadas, de café y moca.



PERFIL DEL VINO

El Stick Œnoboïs® Médium + se integra perfectamente en los vinos muy maduros y con falta de longitud en boca.



INSTRUCCIONES DE USO

MOMENTO DE APLICACIÓN

La adición en FA garantizará una mejor integración en el vino, además de aportar dulzor y longitud. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la intensidad aromática de la madera, con sus notas tostadas, de café y moca, preservando su impacto en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Sticks Œnoboïs® Medium+ debe adaptarse según el objetivo enológico deseado. De 1 a 3 stick/hL en vinos tintos y de 0,3 a 2 stick/hL en vinos blancos y rosados. Esta madera puede ser muy interesante para trabajar con dosis pequeñas para aportar frescor (0,1-0,2 stick/hL).

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 oscuro
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 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 Œnoboïs® proviene exclusivamente de bosques franceses y de las especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. El sistema de trazabilidad de Œnoboïs® 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).

NIVEL DE TOSTADO

NOTAS AROMÁTICAS

Café Moca Tiramisú

En nariz, los sticks Medium + aportan notas aromáticas intensas de café, moca y tiramisú.

En boca, esta madera aporta frescor, complejidad y gran longitud.

ROBLE FRANCÉS