

STAVES ABSOLUTE

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® offre una gamma di doghe di rovere francese di grande spessore, progettate per la lunga maturazione dei vini da invecchiamento. Il nostro specifico processo di «doppia tostatura» ci permette di produrre profili di doghe molto complessi, vari e ripetibili.

Le doghe Œnoboïs® garantiscono un'estrazione graduale e stabile dei componenti del legno, rispettando le caratteristiche del terroir dei vini prodotti.



OBIETTIVI ENOLOGICI

La dogha Œnoboïs® Absolute, altamente tostata, apporta grande complessità e freschezza aromatica al vino. L'obiettivo principale è aggiungere note tostate e speziate, nonché tensione e lunghezza al palato.



PROFILO DEL VINO

Le doghe Absolute sono perfette su vini maturi e sovra maturi perché, con le loro note affumicate e di spezie fresche, rigenerano il frutto. Queste doghe armonizzano l'equilibrio al palato dei vini che mancano di freschezza e possono essere utilizzate su vini bianchi, rosati e rossi.



CONSIGLI D'USO

QUANDO AGGIUNGERE

L'aggiunta in FA garantisce una migliore integrazione con il vino, aggiungendo volume al palato. L'applicazione durante l'affinamento, dopo la FML, fa emergere tutta la complessità aromatica di questo legno preservandone l'impatto sul palato.

TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di Staves Absolute deve essere all'obiettivo enologico desiderato. Da 0,5 a 2 doghe/hL sui vini rossi e tra 0,3 e 1 dogha/hL sui vini bianchi e rosati.

TEMPO DI CONTATTO

- Fermentazione :
Il periodo di vinificazione, con un periodo di affinamento da 4 a 6 mesi.
- Affinamento :
Da 6 a 8 mesi, da adattare in base all'obiettivo organolettico ricercato.



TIPO DI RISCALDAMENTO



NOTE AROMATICHE



Minerale

Griglia

Pepe

Al naso, la dogha Absolute apporta fresche note minerali

- Pietra focaia, note salate e pepate

Al palato, questo legno aggiunge freschezza e complessità aromatica.

QUERCIA FRANCESE



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	Asse di legno
Colore	Marrone scuro
Dimensioni	Lunghezza : 90 cm Larghezza : 5 cm Spessore : 1.8 cm
Peso	± 500 g

CHIMICA

Benzo(a)pirene	< 50 ng/g	Ferro	< 100 mg/kg
Pentaclorofenolo	< 100 ng/g	Arsenico	< 2 mg/kg
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisolo	< 1 ng/g	Piombo	< 5 mg/kg
2, 4, 6 Tricloroanisolo	< 0,2 ng/g	Mercurio	< 1 mg/kg
Pentacloroanisolo	< 100 ng/g	Cadmio	< 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGICA

Germi aerobi-mesofili	< 10 ⁴ UFC/g
Salmonella	Assenza /25g
Coliformi	< 10 UFC/g
Lievito	< 10 UFC/g
Stampo	< 10 ⁴ UFC/g



IMBALLAGGIO

1 scatola contenente 20 doghe protette da una pellicola di plastica certificata per il contatto con gli alimenti.



QUALITÀ E TRACCIABILITÀ

Il rovere francese selezionato per i Staves Œnoboïs proviene esclusivamente da foreste francesi e dalle varietà Q. Robur e Q. Petraea. Il sistema di tracciabilità messo in atto da Œnoboïs® garantisce l'origine precisa del rovere utilizzato, nonché la maturazione naturale del rovere all'aria aperta per un minimo di 24 mesi.

Per uso enologico. Queste informazioni sono fornite a titolo indicativo e si basano sulle nostre attuali conoscenze, senza alcun impegno o garanzia. Le condizioni d'uso sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme vigenti. Conforme al Regolamento UE n. 2019/934 (e successive modifiche).