

STAVES EXPRESSION

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

Le doghe Expression a media tostatura aggiungono dolcezza e persistenza aromatica al vino. L'obiettivo principale è apportare note di vaniglia, caramello e crème brûlée, nonché dolcezza e volume al palato.



PROFILO DEL VINO

Le doghe Expression sono perfette per i vini freschi con l'ambizione di maturare il frutto grazie alle sue note vanigliate. Queste doghe armonizzano l'equilibrio al palato dei vini che mancano di dolcezza all'attacco e di grassezza a metà palato. Questo legno enologico può essere utilizzato su vini bianchi, rosati e rossi.



CONSIGLI D'USO

QUANDO AGGIUNGERE

L'aggiunta in FA garantisce una migliore integrazione con il vino, aggiungendo al contempo dolcezza e volume al palato. L'applicazione durante l'affinamento, dopo la FML, fa emergere tutta la complessità aromatica di questo tipo di legno, con le sue note vanigliate e tostate, preservandone l'impatto al palato.

TASSO DI APPLICAZIONE

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



Vaniglia

Crème brûlée

Caramello

Al naso, le Staves Expression apportano note aromatiche di vaniglia intensa, crème brûlée e caramello.

Al palato, il legno aggiunge volume e delizia.

QUERCIA FRANCESE



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	Asse di legno
Colore	Marron
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).