

# STAVES ORIGIN

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 Origin sono prodotte con il processo di doppia tostatura. Si tratta di una dogha leggermente tostata che amplifica il volume al palato senza aggiungere note tostate. L'obiettivo principale è quello di far emergere il meglio dei vostri grandi vini di terroir.



## PROFILO DEL VINO

Le doghe Origin sono perfette per l'utilizzo su vini freschi che necessitano di un maggiore volume al palato. Queste doghe possono essere utilizzate per 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 Origin deve essere all'obiettivo enologico desiderato. Da 0,5 a 2 doghe/hL sui vini rossi e tra 0,5 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



Frutti rossi

Frutti gialli

Noce di cocco

Al naso, Staves Origin apportare note di whisky lattone (cocco) e note aromatiche di :

- Frutti rossi freschi :  
mirtillo, mora, ribes rosso, fragola
- Frutta gialla fresca :  
pera, limone, ananas, pesca

Al palato, questo legno innalza il livello generale. Aggiunge concentrazione tannica e morbidezza.

QUERCIA FRANCESE



## SPECIFICHE

### FISICA

Aspetto	Asse di legno
Colore	Beige chiaro
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 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonella	Assenza /25g
Coliformi	< 10 UFC/g
Lievito	< 10 UFC/g
Stampo	< 10 <sup>4</sup> 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).*