

Œnobois® offre una gamma di sticks di rovere francese progettati per il lungo affinamento dei vini da invecchiamento. Il formato unico dello stick Œnobois® favorisce un'estrazione approfondita dei composti del legno, portando ancora più in là la ricerca di intensità, persistenza aromatica e concentrazione tannica al palato.

Gli sticks Œnobois® sono veri e propri strumenti che combinano precisione nella scelta del legno e riduzione dei costi di stagionatura.



## OBIETTIVI ENOLOGICI

Gli Sticks Highlight rafforzano la struttura tannica del vino, senza aggiungere note tostate. L'obiettivo principale è migliorare il livello di concentrazione al palato ed intensificare l'espressione del frutto.



## PROFILO DEL VINO

Gli Sticks Highlight sono perfetti per i vini freschi e fruttati che mancano di corpo al palato. Questo legno enologico può essere utilizzato su vini bianchi, rosati e rossi.



## CONSIGLI D'USO

### QUANDO AGGIUNGERE

L'aggiunta in FA garantirà una migliore integrazione con il vino, beneficiando al contempo di un contributo di concentrazione tannica al palato. L'applicazione durante l'affinamento, dopo la FML, fa emergere tutta la complessità aromatica di questo legno, con le sue note di whisky lattone, preservandone l'impatto al palato.

### TASSO DI APPLICAZIONE

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

### TEMPO DI CONTATTO

- Fermentazione :  
Il periodo di vinificazione, con un periodo di affinamento da 4 a 8 mesi.
- Affinamento :  
Da 6 a 10 mesi, da adattare in base all'obiettivo organolettico ricercato.



### TIPO DI RISCALDAMENTO



### NOTE AROMATICHE



Frutti rossi



Frutti gialli



Noce di cocco

Al naso, Sticks Highlight 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	Tassello in legno
Colore	Beige chiaro
Dimensioni	Lunghezza : 90 cm Larghezza : 2.2 cm Spessore : 2.2 cm
Peso	± 300 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 3 mazzetti da 12 bastoncini protetti da una pellicola di plastica certificata per il contatto con gli alimenti.

## QUALITÀ E TRACCIABILITÀ



Il rovere francese selezionato per il Sticks Œnobois® proviene esclusivamente da foreste francesi e dalle varietà Q. Robur e Q. Petraea. Il sistema di tracciabilità messo in atto da Œnobois® 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).*