

# STICKS INSIDE HIGHLIGHT

ŒNOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® propone la gamma di sticks Inside, realizzati in rovere francese, con l'obiettivo di prolungare la vita delle vostre vecchie botti. I nostri sticks Inside sono composti da 12 segmenti inseribili. Sono disponibili diversi profili, dalla tostatura leggera che rispetta il frutto, alla tostatura medio-forte che ha un maggiore impatto sull'aroma.



## OBIETTIVI ENOLOGICI

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



## PROFILO DEL VINO

Gli Sticks Inside 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 garantisce 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 Sticks Inside Highlight deve essere all'obiettivo enologico desiderato. Inserire da 1 a 3 catene per barile attraverso il foro del tappo. L'apporto di una catena di 12 segmenti è stimato in  $\pm 30\%$  dei nuovi barili da 225L.

### 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 Inside 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	12 segmenti collegati
Colore	Beige chiaro
Dimensioni	Lunghezza : 30 cm Larghezza : 2.2 cm Spessore : 2.2 cm
Peso	$\pm 1200$ g per unità

### 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 8 unità di 12 segmenti uniti tra loro da clip rimovibili in acciaio inox. Ogni Stick Inside è protetto singolarmente da una pellicola di plastica certificata per il contatto con gli alimenti.

## QUALITÀ E TRACCIABILITÀ



Il rovere francese selezionato per il Sticks Inside 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).*