

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 stick Inside Medium + aggiungono al vino note tostate e affumicate, nonché una persistenza aromatica nel finale. L'obiettivo principale è quello di esaltare le note intense di fumo, caffè e moka.



PROFILO DEL VINO

Gli Stick Inside Medium + sono perfetti per l'utilizzo su vini molto maturi e privi di lunghezza 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, aggiungendo dolcezza e lunghezza. L'applicazione durante l'affinamento, dopo la FML, fa emergere tutta l'intensità aromatica di questo legno, con le sue note tostate, di caffè e di moka, preservandone l'impatto al palato.

TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di Sticks Inside Medium + 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



Caffé

Moka

Tiramisu

Al naso, i Sticks Inside Medium+ apportano intense note aromatiche di caffè, moka e tiramisù.

Al palato, il legno aggiunge freschezza, complessità aromatica ed enorme lunghezza.

QUERCIA FRANCESE



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	12 segmenti collegati
Colore	Marrone scuro
Dimensioni	Lunghezza : 30 cm Larghezza : 2.2 cm Spessore : 2.2 cm
Peso	± 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 ⁴ UFC/g
Salmonella	Assenza /25g
Coliformi	< 10 UFC/g
Lievito	< 10 UFC/g
Stampo	< 10 ⁴ 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).