

Œnoboïs® offre una gamma di sticks di rovere francese progettati per il lungo affinamento dei vini da invecchiamento. Il formato unico dello stick Œnoboïs® 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 Œnoboïs® sono veri e propri strumenti che combinano precisione nella scelta del legno e riduzione dei costi di stagionatura.



## OBIETTIVI ENOLOGICI

Gli Sticks Medium maturano il frutto e intensificano l'espressione delle note di vaniglia e caramello. L'obiettivo principale è quello di creare intense note di pasticceria e una bocca golosa.



## PROFILO DEL VINO

Gli Sticks Medium sono perfetti per i vini con un profilo fruttato fresco e vegetale o 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 durante la FA garantisce una migliore integrazione con il vino, dando dolcezza e cremosità. L'applicazione durante l'affinamento, dopo la FML, fa emergere tutta l'intensità aromatica di questo legno, con le sue note di vanillina, cioccolato e caramello, preservandone l'impatto al palato.

### TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di Stick Medium 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



Vaniglia



Pasticceria



Caramello

Al naso, i Sticks Medium apportano note aromatiche di vaniglia, pasticceria e caramello.

Al palato, il legno aggiunge volume e delizia.

QUERCIA FRANCESE



## SPECIFICHE

### FISICA

Aspetto	Tassello in legno
Colore	Marrone medio
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 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).*