

Oenobois® Aparas de Carvalho Fresh, Light, Medium, Medium +

REVISÃO:	03/09/2018
VERSÃO:	LC/03-09-2018 SR 29/08/12

Aparas de carvalho francês das espécies *Quercus Robur* e *Quercus Sessiliflora*, provenientes exclusivamente, de florestas francesas. Estas florestas são cultivadas naturalmente, não recebendo produtos de tratamento. As madeiras são armazenadas ao ar livre, durante 24 meses, antes da sua transformação, não sendo utilizado qualquer produto químico ao longo das diversas etapas. A madeira é transformada em aparas e tostada através de um forno de ar quente. Conforme o nível de calor aplicado, a tosta revela uma vasta paleta aromática, desde notas discretas de especiarias a notas mais empireumáticas, e revelando sabores açucarados e abaunilhados.

A tosta pode ser baixa (FRESH), fraca (LIGHT), média (MEDIUM), forte (MEDIUM +).

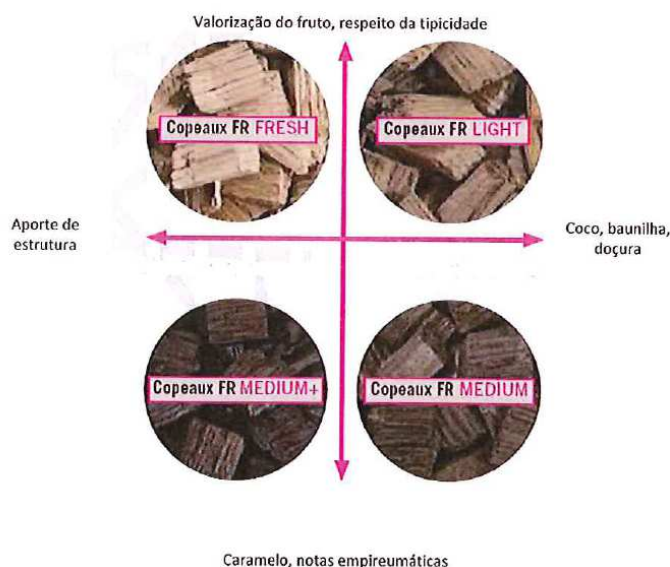


DOMÍNIO DE APLICAÇÃO

Em estágio sobre vinhos brancos, tintos ou rosés, conferindo aos vinhos notas amadeiradas, ao mesmo tempo intensas e complexas.

Durante as fermentações alcoólica e malolática, sobre vinhos brancos, tintos e rosés. Ao mesmo tempo que conferem notas amadeiradas discretas, permitem reforçar o volume em boca e o acabamento dos vinhos de forma muito significativa, jogando com as interações microrganismos-madeiras.

Produto para uso enológico, sujeito a regulamentação. Consultar a legislação em vigor.



Oenobois® Aparas de Carvalho Fresh, Light, Medium, Medium +



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

Vinhos brancos e rosés: 0,5 a 2 g/l

Vinhos tintos: 1 a 4 g/l

A dosagem deve ser adaptada em função do objetivo organoléptico pretendido.

MODO DE APLICAÇÃO:

Imersão direta das aparas no vinho. Validação das doses por ensaio.

⇒ Em fermentação alcoólica ou malolática:

Antes do enchimento da cuba, incorporar as aparas no fundo, de modo a evitar que subam à superfície. O tempo de contacto varia em função da duração das fermentações, entre dez dias e 4 semanas.

⇒ Em estágio:

Ao longo das primeiras semanas de contacto, remexer bem o vinho, de modo a favorecer a extração e homogeneização, podendo ser efetuados aportes de oxigénio.

Tempo de contacto ideal: 4 a 8 semanas, em função da degustação dos vinhos.

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Aparas de madeira
Cor	FRESH: creme LIGHT: bege claro MEDIUM: castanho claro MEDIUM +: castanho escuro
Dimensões	De 7 a 18 mm
QUÍMICAS	
Benzo(a)pireno	<50 ng/g
Pentaclorofenol	<100 ng/g
2,3,4,6 Tetracloroanisol	<1 ng/g
2,4,6 Tricloroanisol	<0,2 ng/g
Pentacloroanisol	<100 ng/g

Ferro	<100 mg/kg
Arsénio	<2 mg/kg
Chumbo	<5 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Cádmio	<0,5 mg/kg
MICROBIOLÓGICAS	
Germes aeróbicos mesófilos	<10 ⁴ UFC /g
Salmonelas	Ausência/ 25g
Coliformes	<10 UFC /g
Leveduras	<10 UFC /g
Bolores	<10 ⁴ UFC /g

FT. 03TF31060/03TF30060/03TF28041/03TF29060/01/1218



Oenobois® Aparas de Carvalho Fresh, Light, Medium, Medium +



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local seco. Manter afastado de produtos químicos, tais como, pesticidas, adubos, produtos de limpeza, produtos de tratamento de madeiras, elementos clorados. Utilizar rapidamente após abertura.

Saco de 12 kg em papel kraft revestido a polietileno, contendo 2 sacos de infusão em nylon de 6 kg.

LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem.
- Não contém alergénios.
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante.
- Não contém hormonas, pesticidas, nanomateriais.
- Em conformidade com Codex Enológico Internacional.
- Em conformidade com Regulamento (CE) nr. 606/2009.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.