



## Blocks Oenobois® 18mm Origin, Expression, Absolute

REVISÃO:	29/10/2019
VERSÃO:	LC/29-10-2019

Blocos de carvalho francês novo das espécies *Quercus robur* e *Quercus petraea*, 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 aduelas, tostada de duas formas e cortada em quadrados (blocos) de 5 cm.

Os BLOCKS OENOBOIS® 18 mm, são fabricados a partir dos STAVES OENOBOIS® 18 mm, tendo, pois, exatamente os mesmos perfis aromáticos intensos e complexos destes, obtidos através de uma tosta dupla. Uma primeira tosta, lenta e difundida, funciona de modo homogêneo, sobre a totalidade da madeira. Uma segunda tosta, superficial, permite ganhar complexidade aromática. O formato reduzido dos blocos, permite aos vinhos de estágio curto, beneficiar da nova dimensão organolética, conseguida graças ao desenvolvimento dos STAVES.

A tosta pode ser fraca (ORIGIN), média (EXPRESSION), forte (ABSOLUTE).



### VANTAGENS ENOLÓGICAS

- **Aportes progressivos e duradouros:** o formato espesso dos BLOCKS OENOBOIS® 18 mm, favorece uma difusão progressiva dos compostos da madeira e aumenta as reações de polimerização entre a madeira e o vinho. Os efeitos sobre o vinho são mais harmoniosos e mais estáveis ao longo do tempo.
- **Aportes precisos, complexos e fundidos:** o procedimento da tosta dupla, realizada sobre as 3 referências, confere aos BLOCKS OENOBOIS® 18 mm, uma complexidade e singularidade aromática inédita. Aplicando 2 tipos de tosta por produto, reduz-se o número de perfis diferentes a utilizar, permitindo assim, uma maior precisão na escolha das tostas.

### OS PRODUTOS

Blocos quadrados de 5 cm de lado e espessura de 18 mm.

## Blocks Oenobois® 18mm Origin, Expression, Absolute

### AS TOSTAS



#### ORIGIN

O perfil de tosta mais “leve”, evidencia a frescura da fruta e introduz aromas intensos de baunilha e coco. Em boca, ganha-se em sucrosidade e redondez.



#### EXPRESSION

O perfil de tosta mais “consensual”, a paleta aromática é mais ampla e complexa, misturando notas de baunilha, caramelo, creme queimado e café tostado. Em boca, aporta complexidade e persistência.



#### ABSOLUTE

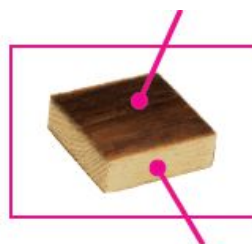
O perfil de tosta de forte “carater”, com aromas intensos de café tostado, moca, fumado, mas igualmente mais fresco, como o alcaçuz e o eucalipto. Em boca, as sensações de frescura e de tensão, completam esta tosta, realmente surpreendente.

### MODO DE AÇÃO

O vinho contido nas barricas, penetra nas aduelas, alguns milímetros. Forma-se assim uma área de intercâmbio, entre as substâncias aromáticas e diversos taninos de superfície e de profundidade. Este gradiente de tosta, garante complexidade e elegância. Pela sua tosta e forma, os **BLOCKS OENOBOIS® 18 mm**, reproduzem o mesmo padrão, permitindo a extração simultânea, sobre a superfície e sobre o volume total da madeira disponível (em profundidade). O volume da madeira utilizado, é um parâmetro chave, para aplicar o procedimento inovador de tosta-dupla. A espessura dos **BLOCKS OENOBOIS® 18 mm**, é ideal para beneficiar de uma tosta “no coração” lenta e gradual e de uma segunda tosta superficial. A “resposta à tosta”, diferencia a superfície (mais tostada) do coração da aduela. Dependendo do nível de total escolhido, os aportes aromáticos são, portanto, muito ricos e variados. A difusão dos taninos, ocorre pouco a pouco no tempo, permitindo obter uma trama tânica elegante e suave, bem como uma elevada sucrosidade.

#### 1 – Tosta “no coração” lenta e leve

respeita pelos taninos e as qualidades aromáticas



Exemplo de processo de Tosta-dupla para os **BLOCKS OENOBOIS® 18 mm Origin**

#### 2 – Tosta na superfície, leve, que se acrescenta à tosta “no coração”: ganho em complexidade aromática



## Blocks Oenobois® 18mm Origin, Expression, Absolute

---



### UTILIZAÇÃO

#### DOSE DE APLICAÇÃO:

Vinhos brancos e rosés: 2 a 4 g/l

Vinhos tintos: 3 a 6 g/l

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

#### MODO DE APLICAÇÃO:

Imersão direta dos sacos de infusão com os BLOCKS OENOBOIS® 18 mm, no mosto ou vinho a tratar. Os sacos de infusão, permitem, introdução e retirada, rápidas e fáceis. Caso a cuba tenha um ponto de fixação, os sacos podem ser pendurados.

- **Tempo de contato entre 3 e 6 meses, conforme o tipo de vinho e o objetivo pretendido. Tempo de contato médio ideal: 5 meses.**

- **Vinhos brancos:** utilização recomendada no início da fermentação. Possível utilização em estágio; neste caso, é importante deixar o vinho sobre borras finas e efetuar *battonages*.

- **Vinhos tintos:** aplicação possível, tanto durante as fermentações como em estágio. A incorporação, o mais precoce possível, é sempre recomendada, se se procura de um efeito fundido e de redondez.

**Desde a FA** para beneficiar dos efeitos estruturantes e reveladores de frutos, devido às interações leveduras / madeira.

**Na FML** para otimizar o tempo de contato e favorecer as interações entre as bactérias lácticas e os precursores de aromas de madeira (aromas tostados e abaunilhados, sabores lácteos e sucrosos).

**Em estágio**, desde a primeira trasfega efetuada. Pode acompanhar-se com aportes de oxigénio e brassagens, conforme recomendações do enólogo.

Doses médias: 3 a 6 g/l, conforme o tempo disponível e a intensidade aromática desejada.

## Blocks Oenobois® 18mm Origin, Expression, Absolute

### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Quadrados de madeira
Cor	ORIGIN: bege claro EXPRESSION: castanho claro ABSOLUTE: castanho escuro
Dimensões	Comprimento/Largura: 5 cm Espessura: 1,8 cm
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 <sup>4</sup> UFC /g
Salmonelas	Ausência/ 25g
Coliformes	<10 UFC /g
Leveduras	<10 UFC /g
Bolores	<10 <sup>4</sup> UFC /g



### 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, certificados para uso alimentar e enológico.



## Blocks Oenobois® 18mm Origin, Expression, Absolute

---

### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

- Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto;
- Em conformidade com o Regulamento (UE) nr. 2019/934, de 12/03/2019, no que se refere às categorias de produtos vinícolas, práticas enológicas e restrições que lhes são aplicáveis;
- Em conformidade com o Regulamento (CE) nr. 491/2009, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») e cujas modalidades de aplicação são fixadas pelo Regulamento (CE) nr. 2019/934 para o mercado vinícola;
- Em conformidade com as normas e recomendações do *Codex Alimentarius* e as regras de higiene e regras do Estado Francês ao nível alimentar tanto como aditivo (Regulamento EU 231/2012), como auxiliar agroalimentar;
- Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) nr. 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) nr. 1830/2003;
- Não contém na sua composição qualquer substância alergénea, de acordo com o Regulamento (UE) nr. 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;
- O carvalho francês selecionado para os **BLOCKS OENOBOIS® 18 mm**, é proveniente exclusivamente, de florestas francesas e das espécies *Quercus robur* e *Quercus petraea*. A rastreabilidade realizada pela Oenobois®, permite garantir a origem exata do carvalho utilizado, bem como a maturação natural ao ar livre, das madeiras de carvalho, durante 24 meses, no mínimo.

*Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.*