



Copeaux Oenoblend®

Fun, Pure, Chic

REVISÃO:	29/10/2019
VERSÃO:	LC/29-10-2019 SR 16/05/2013 SR 12/06/2013

Aparas que se adaptam ao estilo de vinho pretendido, com uma precisão aromática até agora inigualável. Mistura de aparas de carvalho francês das espécies *Quercus Robur* e *Quercus Sessiliflora* e de carvalho americano *Quercus Alba*, envelhecidas naturalmente ao ar livre e selecionadas por especialistas.



VANTAGENS ENOLÓGICAS

Mistura de aparas de carvalho francês das espécies *Quercus Robur* e *Quercus Sessiliflora*, provenientes exclusivamente, de florestas francesas e de carvalho americano, da espécie *Quercus Alba*, proveniente exclusivamente de florestas americanas. 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, às quais são aplicados diferentes níveis de tosta. A mistura de diferentes tostas e origens de carvalho, é o resultado de investigações analíticas e sensoriais realizadas por uma equipa de químicos, especialistas em aromas e enólogos.

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

A PIRÂMIDE SENSORIAL

O método da pirâmide sensorial, muito utilizada em perfumaria, permite definir a família olfativa e as notas percebidas. Aplicada à criação de misturas de aparas, permite caracterizar a família aromática com uma precisão inigualável, classificando os aromas por ordem de intensidade e volatilidade.

OENOBLEND® FUN

- As aparas OENOBLEND® FUN utilizam-se em estágio, de preferência em vinhos tintos, mas também em vinhos brancos e rosés. Conferem aos vinhos notas gulosas e doces.
- As aparas OENOBLEND® FUN utilizam-se igualmente, durante as fermentações alcoólica e malolática, em vinhos brancos, tintos e rosés. Enquanto aportam, notas amadeiradas discretas, permitem reforçar o volume em boca e o final dos vinhos de forma muito significativa, jogando com as interações microrganismos-madeiras.

Copeaux Oenoblend®

Fun, Pure, Chic

Perfil sensorial: notas gulosas e doces.



DOSE DE APLICAÇÃO:

A dosagem depende do objetivo pretendido. Determinação da dosagem por ensaio.

- Vinhos brancos e rosés: doses médias de 0,5 a 2 g/l
- Vinhos tintos: doses médias de 1 a 4 g/l

Kits de ensaio disponíveis. Consultar departamento comercial.

OENOBLOND® PURE

- As aparas OENOBLOND® PURE, utilizam-se durante as fermentações alcoólica e malolática, em vinhos brancos, tintos e rosés. Revela o perfil frutado dos vinhos, **sem aporte de notas amadeiradas empireumáticas**, reforça o volume em boca e o final dos vinhos de forma muito significativa, jogando com as interações microrganismos-madeiras.
- As aparas OENOBLOND® PURE, utilizam-se igualmente em estágio, de preferência em vinhos tintos, mas também em vinhos brancos e rosés. Conferem aos vinhos notas frescas e frutadas.

Perfil sensorial: natural e frutado



DOSE DE APLICAÇÃO:

A dosagem depende do objetivo pretendido. Determinação da dosagem por ensaio.

- Vinhos brancos e rosés: doses médias de 0,5 a 2 g/l
- Vinhos tintos: doses médias de 1 a 4 g/l

Kits de ensaio disponíveis. Consultar departamento comercial.

OENOBLOND® CHIC

- As aparas OENOBLOND® CHIC utilizam-se em estágio, de preferência em vinhos tintos, mas também em vinhos brancos e rosés. Conferem aos vinhos notas amadeiradas e a especiarias.
- As aparas OENOBLOND® CHIC, utilizam-se igualmente durante as fermentações alcoólica e malolática, em vinhos brancos, tintos e rosés. Enquanto aportam, notas amadeiradas discretas, permitem reforçar o volume em boca e o final dos vinhos, de forma muito significativa, jogando com as interações microrganismos-madeiras.

Copeaux Oenoblend®

Fun, Pure, Chic

Perfil sensorial: notas amadeiradas e a especiarias



DOSE DE APLICAÇÃO:

A dosagem depende do objetivo pretendido.
Determinação da dosagem por ensaio.

- Vinhos brancos e rosés: doses médias de 0,5 a 2 g/l
- Vinhos tintos: doses médias de 1 a 4 g/l

Kits de ensaio disponíveis. Consultar departamento comercial.



UTILIZAÇÃO

Utilização por imersão direta dos sacos das aparas no mosto ou vinho a tratar.

⇒ **Em fermentação alcoólica ou malolática:**

Antes do enchimento da cuba, incorporar os troços 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. Consultar um enólogo.

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

Copeaux Oenoblend®

Fun, Pure, Chic

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Aparas de madeira
Cor	Bege a castanho, mistura
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



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 PE revestido a PET, contendo 2 sacos de infusão em nylon de 6 kg.

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;



Copeaux Oenoblend®

Fun, Pure, Chic

- 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;
- Alergénios em conformidade com Regulamento (EU) nr. 1169/2011: não contém alergénios;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.