

Oenobois® 3D

Highlight, Medium, Medium +

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

Cubos de carvalho da espécie *Quercus robur* e *Quercus petraea*, proveniente exclusivamente de florestas francesas, certificadas PEFC. Estas florestas são cultivadas naturalmente, não recebendo produtos de tratamento. As madeiras são armazenadas 24 meses ao ar livre, antes da sua transformação, não sendo utilizado qualquer produto químico ao longo das diferentes etapas. A madeira é tostada num forno de convecção a um nível de tosta leve (HIGHLIGHT), média (MEDIUM) e forte (MEDIUM PLUS).



VANTAGENS ENOLÓGICAS

Delicadeza dos perfis: as tostas Oenobois® 3D são desenvolvidas e controladas por uma equipa de enólogos e especialistas em aromas, que garantem a exatidão e a reprodutibilidade dos perfis aromáticos.

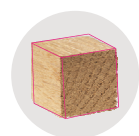
Densidade da matéria: a forma cúbica dos Oenobois® 3D favorece a preservação dos elagitaninos de qualidade ao longo da tosta, os quais desempenham um papel primordial na estrutura e na sucrosidade dos vinhos.

Diminuição do tempo de estágio: a dimensão dos Oenobois® 3D (2,2 cm * 2,2 cm) permite uma difusão ao mesmo tempo rápida e progressiva dos compostos de madeira, o que favorece a sua integração ideal nos vinhos.

OS PRODUTOS

Cubos formados a partir de carvalho francês de qualidade “merrain”, secos naturalmente durante 24 meses, no mínimo. Graças à sua forma perfeita e regular, Oenobois® 3D, permite uma extração particularmente qualitativa dos compostos de madeira.

AS TOSTAS



HIGHLIGHT

*“Cremoso, leitoso, amadeirado leve”
Realça o frutado dos vinhos e destaca a sua estrutura e a sua sucrosidade em finesse.*



MEDIUM

*Açúcar queimado, abaunilhado e ligeiramente tostado”
Aporta um perfil aromático guloso e uma matéria sedosa em boca.*



MEDIUM +

*“Especiarias, notas fumadas e amêndoas grelhadas”
Contribui para a complexidade persistência aromática dos grande vinhos.*



Oenobois® 3D

Highlight, Medium, Medium +



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO:

- Vinhos brancos e rosés: 1 a 3 g/l
- Vinhos tintos: 2 a 6 g/l.

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

MODO DE APLICAÇÃO:

Imersão direta dos cubos de madeira no vinho em cuba. Os sacos de infusão permitem uma introdução e retirada rápida e fácil.

Tempo de contato entre 2 e 4 meses, conforme o tipo de vinho e o rendimento pretendido.

Vinhos brancos: utilização recomendada desde o início da fermentação. Utilização possível em estágio; neste caso, é importante deixar o vinho sobre borras finas e efetuar brassagens leves (bâtonnages).

- **Dose:** 1 a 3 g/l conforme a intensidade aromática pretendida.

Vinhos tintos: aplicação possível tanto ao longo das fermentações como em estágio. A incorporação mais precoce possível é sempre recomendada quando se procura um efeito fundido e envolvente.

- **Desde a FA** para beneficiar os efeitos estruturantes e reveladores dos frutos devidos às interações leveduras / madeira.
- **Em FML** para otimizar o tempo de contato e favorecer as interações entre as bactérias lácticas e os precursores de aromas de carvalho (aromas torrados e abaunilhados, sabores leitosos e açucarados).
- **Em estágio**, se possível desde a primeira trasfega efetuada. Pode ser associado a aportes de oxigénio e brassagens, conforme recomendações do enólogo.
- **Doses:** 2 a 6 g/l conforme o tempo disponível e a intensidade aromática pretendida.

A utilização dos Oenobois® 3D é direta e simples, sem necessidade de qualquer equipamento, imergindo diretamente os sacos de infusão no vinho ou mosto a tratar. Os sacos podem igualmente ser pendurados na cuba, se esta for equipada com um ponto para tal.

Oenobois® 3D

Highlight, Medium, Medium +

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Cubos de madeira
Cor	Highlight: bege claro Medium: castanho claro Medium Plus: castanho escuro
Dimensões	De 3 a 8 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 papel kraft revestido a polietileno, 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;
- 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;



Oenobois® 3D

Highlight, Medium, Medium +

- 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.