

## Oenobois® Copeaux US Medium, Medium+

<b>REVISÃO:</b>	29/10/2019
<b>VERSÃO:</b>	LC/29-10-2019 SR 29/08/12

Aparas de carvalho americano da espécie *Quercus Alba*, provenientes exclusivamente, de florestas dos Estados Unidos. Estas florestas são cultivadas naturalmente, não recebendo produtos de tratamento. As madeiras são armazenadas ao ar livre, 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 noz de coco a notas de café, e conferindo aos vinhos frescura e doçura intensa.

A tosta pode ser média (MEDIUM) ou forte (MEDIUM+).



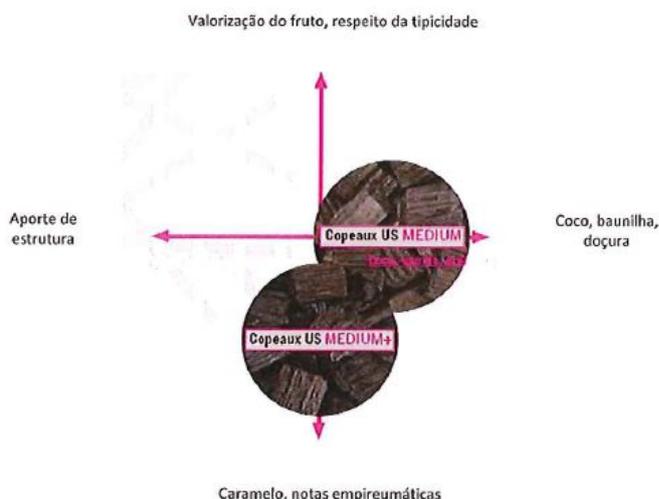
### VANTAGENS ENOLÓGICAS

As aparas americanas utilizam-se:

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

Durante as fermentações alcoólica e malolática, sobre vinhos brancos, tintos e rosados. 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® Copeaux US Medium, Medium+



### UTILIZAÇÃO

#### DOSAGEM RECOMENDADA:

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 organolético 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 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.

### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspetto	Aparas de madeira
Cor	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 <sup>4</sup> UFC /g
Salmonelas	Ausência/ 25g
Coliformes	<10 UFC /g
Leveduras	<10 UFC /g
Bolores	<10 <sup>4</sup> UFC /g

## Oenobois® Copeaux US 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 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;
- 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.

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