

Oenobois® Oak Inside FR Highlight, Medium, Medium+

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

Esferas de madeira de carvalho destinadas a prolongar a duração de vida das barricas. O carvalho é selecionado e envelhecido naturalmente ao ar livre, no mínimo durante 24 meses. A sua forma esférica única, permite uma utilização simultaneamente fácil e precisa para todos os tipos de barricas. Conforme a origem do carvalho (francês ou americano) e a tosta escolhida, os OAK INSIDE aportam aos vinhos elegância e complexidade aromática, bem como delicadeza e doçura, como um estágio em barricas recentes.



VANTAGENS ENOLÓGICAS

Esferas de carvalho francês da espécie *Quercus robur* e *Quercus petraea*, proveniente exclusivamente de florestas francesas. 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 nível leve (HIGHLIGHT), MÉDIO (médium) ou alto (MEDIUM+).

As OAK INSIDE utilizam-se em estágio de vinhos brancos, tintos ou rosés e conferem aos vinhos notas amadeiradas, simultaneamente intensas e complexas.

As OAK INSIDE utilizam-se igualmente ao longo das fermentações alcoólicas e maloláticas, em vinhos brancos e tintos. Beneficiando da interação entre microrganismos e madeira, as OAK INSIDE aportam ao mesmo tempo, complexidade aromática, doçura e estrutura aos vinhos.

A utilização das OAK INSIDE é direta e simples, sem necessidade de qualquer equipamento, introduzindo-se simplesmente pelo batoque.

OS PRODUTOS

As OAK INSIDE existem em carvalho francês e americano e resumem-se em duas tostas:



DOSAGEM DE APLICAÇÃO

A dosagem depende de vários parâmetros: a idade da barrica, o tipo de vinho, o perfil organolético desejado. Consultar um enólogo.

Doses médias para barricas de 3 anos:

Vinhos brancos e rosés: entre 10 e 20 OAK INSIDE/hl

Vinhos tintos: entre 30 e 40 OAK INSIDE/hl

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

Oenobois® Oak Inside FR

Highlight, Medium, Medium+



UTILIZAÇÃO

MODO DE APLICAÇÃO:

Utilização por imersão direta das OAK INSIDE no vinho ou mosto a tratar.

Uma saqueta de OAK INSIDE, trata o volume de uma barrica de 225 l, numa dose 2 g/l.

Em fermentação alcoólica ou malolática em vinhos brancos ou tintos. Para aumentar o efeito das OAK INSIDE, recomenda-se deixar o vinho sobre borras finas e efetuar *bâtonnages*.

TEMPO DE CONTATO: 3 meses.

Em estágio em vinhos brancos e tintos: incorporação ao longo do estágio.

TEMPO DE CONTATO entre 3 e 10 meses, conforme objetivo organolético desejado e o perfil dos vinhos na degustação.

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Esferas de madeira
Cor	HIGHLIGHT: bege claro MEDIUM: castanho claro MEDIUM +: castanho escuro
Dimensões	Diâmetro: 3 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 ⁴ UFC /g
Salmonelas	Ausência/ 25g
Coliformes	<10 UFC /g
Leveduras	<10 UFC /g
Bolores	<10 ⁴ UFC /g

Oenobois® Oak Inside FR Highlight, 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 plástico de 450 g, certificado para contato alimentar. Conforme a tosta, 450 g de OAK INSIDE, representam entre 50 a 55 esferas.

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;



Oenobois® Oak Inside FR Highlight, Medium, Medium+

- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;
- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas.