

## Oenobois® Sticks FR

Highlight, Medium, Medium +

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

Os STICKS OENOBOIS® são a referência em alternativa à barrica. A partir de um conceito que alia simultaneamente inovação da forma (22 mm \* 90 cm) e tradição da tosta, os STICKS OENOBOIS® permitem obter resultados organoléticos muito aproximados dos obtidos durante um estágio em barrica.



### VANTAGENS ENOLÓGICAS

Aduelas de carvalho francês 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 24 meses ao ar livre, antes da sua transformação, não sendo utilizado qualquer produto químico ao longo das etapas. A madeira é transformada em aduelas e depois tostada num forno de convecção.

Tosta leve (HIGHLIGHT) / Tosta média (MEDIUM) / Tosta forte (MEDIUM+).

- **Aportes progressivos e duradouros:** a forma única, quadrada e espessa dos STICKS OENOBOIS® favorece uma difusão progressiva dos compostos de madeira, aumentando as reacções de polimerização entre madeira e vinho. Os efeitos sobre o vinho são simultaneamente, mais harmoniosos e estáveis, ao longo do tempo.
- **Aportes específicos e fundidos:** a sua geometria e tosta gradual conferem aos STICKS OENOBOIS®, uma vasta paleta aromática, desde notas de madeira fresca a notas mais empíreumáticas. Estes critérios técnicos permitem também a preservação dos elagitaninos de qualidade, os quais desempenham um papel primordial na estrutura e doçura dos vinhos.
- **Um resultado comparável ao estágio em barrica:** aporte amadeirado harmonioso, equilíbrio em boca, respeito do fruto.



### OS PRODUTOS

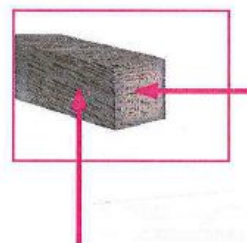
Comprimento 90 cm – Largura 2,2 cm  
Perfuração nas duas extremidades (8mm de diâmetro)  
Seleção de carvalho francês disponível nas tostas MÉDIA e MÉDIA +.

## Oenobois® Sticks FR

### Highlight, Medium, Medium +

#### MODO DE ACÇÃO:

O vinho que se encontra nas barricas penetra as aduelas de alguns milímetros. Forma-se assim uma zona na qual intercambiam as substâncias aromáticas e taninos variados, provenientes da superfície e da profundidade, garantindo complexidade e elegância. Graças à sua tosta e forma, os STICKS OENOBOIS® reproduz o mesmo esquema, permitindo ao mesmo tempo uma extracção sobre os 4 lados (em superfície) e principalmente, sobre o volume total da madeira disponível (em profundidade). Facilmente se pode avaliar a eficácia alcançada pelos STICKS OENOBOIS®, na tabela seguinte:



No centro: tosta ligeira + elagitaninos preservados

À superfície: tosta precisa, aportes aromáticos intensos

Resultado dos últimos avanços sobre o aporte frutado da madeira, a tosta High Light, revela o fruto natural dos vinhos, acentuando discreta e duradouramente a sua estrutura.

O volume de madeira utilizado é um parâmetro chave para a obtenção de uma tosta progressiva da madeira. As dimensões dos STICKS OENOBOIS® são ideais para obter um resultado preciso e gradual. A difusão dos taninos efetua-se gradualmente, ao longo do tempo, para obter taninos suaves e elegantes, bem como uma grande doçura.

Os aportes aromáticos dos STICKS OENOBOIS® High Light são simultaneamente, frutados e subtis, em resposta, às expectativas de um mercado exigente na procura de vinhos puros e frutados.



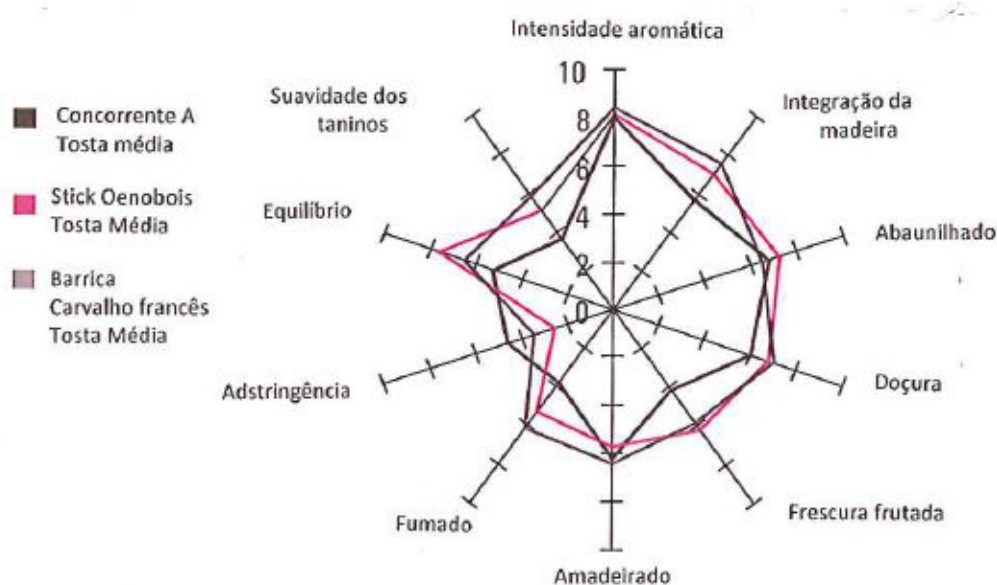
Perfil aromático: vinhos abertos e luminosos, frutado fresco e crocante, estrutura discreta e redondez.

	Comprimento	Largura	Altura	Superfície	Volume	Rácio de eficácia volume / superfície
	cm	cm	cm	cm <sup>2</sup>	cm <sup>3</sup>	
Concorrente A	100	5	0,7	1147,0	350,0	0,305
Concorrente B	100	5	1,2	1252,0	600,0	0,479
Concorrente C	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Concorrente D	91	5	0,7	1044,4	318,5	0,305
Concorrente E	91	6,5	1	1378,0	591,5	0,429
Concorrente F	97	4,7	0,7	1054,2	319,1	0,303
Concorrente G	91	3,8	1	881,2	345,8	0,392
Concorrente H	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
<b>Stick OENOBOIS®</b>	<b>90</b>	<b>2,2</b>	<b>2,2</b>	<b>801,7</b>	<b>435,6</b>	<b>0,543</b>
Impregnação média do vinho na madeira						
Barrica			0,5	21400,0	10700,0	0,500

O volume de madeira utilizado é um parâmetro chave para a obtenção de uma tosta progressiva. As dimensões dos STICKS OENOBOIS® são ideais para a obtenção de um resultado preciso e gradual: a resposta à tosta diferencia a superfície (mais tostada) e o centro dos STICKS OENOBOIS®. Os aportes aromáticos são ricos e variados, conforme o nível de tosta escolhido. Os taninos difundem-se gradualmente ao longo do tempo, o que permite obter uma trama tânica elegante e suave, assim como uma elevada doçura.

## Oenobois® Sticks FR

Highlight, Medium, Medium +



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



### UTILIZAÇÃO

#### DOSAGEM RECOMENDADA:

- **Utilização por imersão direta** dos STICKS OENOBOIS® no mosto ou vinho a tratar.
- **Tempo de contacto entre 4 e 10 meses.** Tempo de contacto médio ideal: 6 meses.

**Vinhos brancos e rosés:** Utilização recomendada desde o início da fermentação. Utilização possível em estágio, sendo importante neste caso, deixar o vinho sobre borras finas e efectuar bâtonnages.

**Doses médias:** 0,5 a 2 STICKS OENOBOIS® por hl

**Vinhos tintos:** Utilização tanto em estágio como ao longo das fermentações.

## Oenobois® Sticks FR

### Highlight, Medium, Medium +

Recomenda-se a incorporação o mais cedo possível se se pretende um efeito fundido e untuoso.

- **Utilização possível desde a FA** para beneficiar dos efeitos estruturantes e reveladores dos frutos, graças às interações levedura/madeira.
- **Utilização possível em FML** para otimizar o tempo de contacto e favorecer as interações entre as bactérias lácticas e os precursores de aromas do carvalho (aromas tostados e abaunilhados, sabores lácteos e adocicados).
- **Utilização em estágio**, possível desde a primeira trasfega, podendo ser efectuados aportes de oxigénio e remontagens. Consultar um enólogo.

**Doses médias:** 1 a 3 STICKS OENOBOIS® por hl, conforme o tempo disponível e intensidade aromática pretendida.

### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS	
Aspeto	Aduelas quadradas de madeira
Cor	HIGHLIGHT: bege claro MEDIUM: castanho claro MEDIUM +: castanho escuro
Dimensões	Comprimento: 90 cm Largura e espessura: 2,2 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

FT. 03TK010A7/ 03TK020A7/ 03TK040A7/04/0520

## Oenobois® Sticks FR

Highlight, Medium, Medium +

---



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Caixa de 36 STICKS (2x18), protegidos por um filme plástico certificado para contacto alimentar. Apresentação dos STICKS em conjuntos de 6 x 6 sticks, ligados com uma abraçadeira alimentar, para fixar diretamente no tanque de estágio por uma extremidade. Apresentação dos STICKS SV em conjuntos de 6 x 6 sticks, ligados com duas abraçadeiras alimentares, para fixar diretamente no tanque de vinificação pelas duas extremidades.

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.

### 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 alérgica, 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® Sticks 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;
- Rastreabilidade: o carvalho francês selecionado para os Stick OENOBOIS®, é proveniente exclusivamente, de florestas francesas, das espécies *Quercus Robur* e *Quercus Petraea*. A rastreabilidade permite garantir a origem precisa do carvalho utilizado, assim como o envelhecimento natural ao ar livre durante um período mínimo de 24 meses.