

## Oenobois® Sticks Inside FR Highlight, Medium, Medium+

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

Kit pronto a aplicar, composto de segmentos de carvalho francês de qualidade “merrain”, destinado a prolongar a duração de vida das barricas. O carvalho utilizado é selecionado e envelhecido naturalmente ao ar livre, no mínimo durante 24 meses. Os segmentos (22 mm x 30 cm) que compõem os STICKS INSIDE, são estudados de forma a obter uma extração suave e progressiva, em sinergia com o estágio tradicional em barrica de carvalho. Aumenta o aporte aromático do estágio, reforça a trama tânica, como durante estágio em barricas recentes.

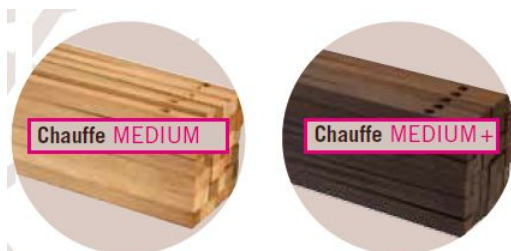


### VANTAGENS ENOLÓGICAS

Peça de carvalho francês, para barrica, constituído por 9 segmentos quadrados, de carvalho francês, das espécies *Quercus Robur* e *Quercus Petraea*, interligados por clips em aço inoxidável e prontos a utilizar. O carvalho utilizado é proveniente exclusivamente, de florestas francesas, 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 (transformação e armazenamento). A tosta pode ser leve (HIGHLIGHT), média (MEDIUM), ou forte (MEDIUM+).

Os STICKS INSIDE utilizam-se em estágio, nos vinhos brancos ou tintos, os quais fortalecem os aromas de estágio em barris de carvalho, enquanto conservam a delicadeza e suavidade da trama tânica.

Os STICKS INSIDE utilizam-se igualmente ao longo das fermentações alcoólica e malolática, em vinhos brancos e tintos. Beneficiando da interação entre microrganismos e madeira, os STICKS INSID, aportam simultaneamente doçura e gordura aos vinhos, contribuindo na complexidade aromática, enquanto preservam o fruto.



A utilização dos STICKS INSIDE é direta e simples, sem necessidade de qualquer equipamento, introduzindo-se simplesmente pelo batoque. O sistema fixa-se no batoque, podendo ser retirado a qualquer momento, sem extrair o vinho da barrica.

## Oenobois® Sticks Inside FR Highlight, Medium, Medium+

### OS PRODUTOS

Os STICKS INSIDE são compostos de 9 segmentos de 22mm x 30cm. Utilizado numa barrica de 225l, de 3 vinhos, o rendimento amadeirado é equivalente a um aporte amadeirado de cerca de 60% de barrica nova.

A idade da barrica, o tipo de vinho, o perfil organolético desejado, devem ser tidos em conta. Consultar um enólogo.



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



### UTILIZAÇÃO

MODO DE APLICAÇÃO:

**Utilização por imersão direta** dos STICKS INSIDE no vinho ou mosto a tratar.

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

TEMPO DE CONTATO: 4 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	9 segmentos interligados (seção quadrada)
Cor	HIGHLIGHT: bege claro MEDIUM: castanho claro MEDIUM +: castanho escuro
Dimensões	Comprimento: 9 segmentos

Ferro	<100 mg/kg
Arsénio	<2 mg/kg
Chumbo	<5 mg/kg
Mercúrio	<1 mg/kg
Cádmio	<0,5 mg/kg

## Oenobois® Sticks Inside FR Highlight, Medium, Medium+

	de 30 cm Largura e espessura: 2,2 cm	<b>MICROBIOLÓGICAS</b>	
<b>QUÍMICAS</b>		Germes aeróbicos mesófilos	<10 <sup>4</sup> UFC /g
Benzo(a)pireno	<50 ng/g	Salmonelas	Ausência/ 25g
Pentaclorofenol	<100 ng/g	Coliformes	<10 UFC /g
2,3,4,6 Tetracloroanisol	<1 ng/g	Leveduras	<10 UFC /g
2,4,6 Tricloroanisol	<0,2 ng/g	Bolores	<10 <sup>4</sup> UFC /g
Pentacloroanisol	<100 ng/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.

Caixa de 10 STICKS INSIDE (10 peças de 9 segmentos). Um STICK INSIDE é um sistema composto por 9 segmentos, interligados por clips amovíveis, em aço inoxidável. Cada STICK INSIDE está protegido individualmente por um filme plástico, certificado para contato alimentar.

### 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® Sticks Inside FR 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;
- Rastreabilidade: o carvalho francês selecionado para os OENOBOIS® STICKS INSIDE, 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.

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