



Staves Expression Oenobois®

Oenobois® oferece uma gama de aduelas espessas, de carvalho francês, destinada a estágios longos, para vinhos de guarda. O processo específico conhecido como "dupla tosta" permite desenvolver perfis de aduelas, muito complexos, variados e repetíveis.

DATA:	31/10/2023
REVISÃO:	AC 31/10/2023

As aduelas OEnobois® asseguram uma extração gradual e estável dos componentes da madeira, respeitando a tipicidade do terroir, dos vinhos produzidos.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

OBJETIVOS ENOLÓGICOS: as aduelas EXPRESSION são mediamente tostadas e aportam notas gulosas e persistência aromática ao vinho. O objetivo principal é o aporte de notas de baunilha, caramelo e *crème brûlée*, assim como, doçura e volume em boca.

PERFIL DO VINHO: as aduelas EXPRESSION são perfeitas para vinhos frescos, para amadurecer o fruto, graças às suas notas de baunilha. Estas aduelas harmonizam o equilíbrio dos vinhos, que carecem de doçura no ataque e untuosidade em boca. Podem ser utilizadas em vinhos brancos, rosés e tintos.



UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA: a dose deve adaptar-se, ao objetivo enológico pretendido. De 0,5 a 2 aduelas/hl, para vinhos tintos e de 0,5 a 1 aduela/hl, para vinhos brancos e rosés.

MODO DE APLICAÇÃO: a aplicação na FA, garantirá uma melhor integração no vinho, para além de aportar, volume e doçura, em boca.

Aplicado em estágio, pós FML, revelará a complexidade aromática da madeira, com as suas notas abaunilhadas e tostadas, preservando o seu impacto em boca.

TEMPO DE CONTACTO:

Em fermentação: o tempo da vinificação, com uma duração de estágio de 4 a 6 meses.

Em estágio: de 6 a 8 meses, conforme objetivo organolético pretendido.

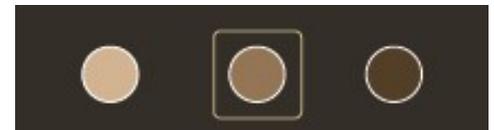


ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Caixa com 3 packs de 12 sticks, protegidos por filme plástico, certificado para contacto alimentar.



TIPO DE TOSTA



NOTAS AROMÁTICAS



Baunilha

Crème
brûlée

Caramelo

No nariz, a aduela EXPRESSION aporta notas aromáticas de baunilha intensa, *crème brûlée* e caramelo.

Em boca, esta madeira aporta volume e doçura.

CARVALHO FRANCÊS

Staves Expression
Oenobois®

ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS		QUÍMICAS				MICROBIOLÓGICAS	
Aspeto	Aduelas de madeira	Benzo(a)pireno	<50 ng/g	Ferro	<100 mg/kg	Germes aeróbicos mesófilos	<10 ⁴ UFC /g
Cor	Castanho	Pentaclorofenol	<100 ng/g	Arsénio	<2 mg/kg	Salmonelas	Ausência/ 25g
Dimensões	Comprimento: 90 cm Largura: 5 cm Espessura: 1,8 cm	2,3,4,6 Tetracloroanisol	<1 ng/g	Chumbo	<5 mg/kg	Coliformes	<10 UFC /g
Peso	±500 g	2,4,6 Tricloroanisol	<0,2 ng/g	Mercúrio	<1 mg/kg	Leveduras	<10 UFC /g
		Pentacloroanisol	<100 ng/g	Cádmio	<0,5 mg/kg	Bolores	<10 ⁴ UFC /g



LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

OGM

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) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.

RASTREABILIDADE

O carvalho francês selecionado para as Staves Oenobois® 18 mm, é proveniente exclusivamente, de florestas francesas, das espécies *Q. Robur* e *Q. Petraea*. A rastreabilidade realizada pela Oenobois®, permite garantir a origem exata do carvalho utilizado, bem como a maturação natural ao ar livre, durante 24 meses, no mínimo.

Esta FT é uma compilação de diversos documentos do fornecedor.