



Staves Oenobois® 18 mm Origin, Expression, Absolute

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

As STAVES OENOBOIS® 18mm, permitem a obtenção de perfis organoléticos de topo. provenientes de um longo e preciso trabalho de pesquisa de perfis aromáticos intensos e complexos, favorecem a delicadeza, doçura e persistência em boca. O fruto deste trabalho, é a seleção de 3 referências, provenientes de diferentes combinações de tostas, realizadas em 2 etapas (Processo de Tosta Dupla). Uma primeira tosta, lenta e difusa, funciona uniformemente sobre todo o volume da madeira. Uma segunda tosta, superficial, permite ganhar, em complexidade aromática. Fiéis à filosofia e convicção histórica da OENOBOIS, sobre a madeira grossa, as STAVES OENOBOIS® 18mm, permitirão a elaboração de grandes vinhos, de estágio prolongado, combinando tecnicidade e repetibilidade de perfis, assim como, a delicadeza e a elegância, dignas de um estágio tradicional em barris de carvalho.



VANTAGENS ENOLÓGICAS

Aduelas de madeira nova 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 ao ar livre, durante 24 meses, antes da sua transformação, não sendo utilizado qualquer produto químico ao longo das diversas etapas. A madeira é transformada em aduelas e tostada duplamente: tostado no meio através de um forno de convecção e na superfície por infravermelhos. A tosta pode ser leve (ORIGIN), média (EXPRESSION) ou forte (ABSOLUTE).

- **Aportes progressivos e duradouros:** o formato espesso das STAVES OENOBOIS® 18 mm, favorece uma difusão progressiva dos compostos da madeira e aumenta as reações de polimerização entre a madeira e o vinho. Os efeitos sobre o vinho são mais harmoniosos e mais estáveis ao longo do tempo.
- **Aportes precisos, complexos e fundidos:** o procedimento da tosta dupla, realizada sobre as 3 referências, confere às STAVES OENOBOIS® 18 mm, uma complexidade e singularidade aromática inédita. Aplicando 2 tipos de tosta por produto, reduz-se o número de perfis diferentes a utilizar, permitindo assim, uma maior precisão na escolha das tostas.

OS PRODUTOS

Comprimento 90 cm – Largura 5 cm – Espessura 18 mm / Perfurado nas duas extremidades, com um orifício de 15 mm de diâmetro.

Staves Oenobois® 18 mm

Origin, Expression, Absolute

AS TOSTAS



ORIGIN

O perfil de tosta mais “leve”, evidencia a frescura da fruta e introduz aromas intensos de baunilha e coco. Em boca, ganha-se em sucrosidade e redondez.



EXPRESSION

O perfil de tosta mais “consensual”, a paleta aromática é mais ampla e complexa, misturando notas de baunilha, caramelo, creme queimado e café tostado. Em boca, aporta complexidade e persistência.



ABSOLUTE

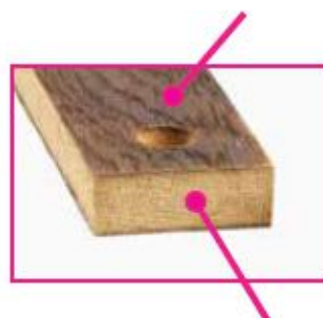
O perfil de tosta de forte “carater”, com aromas intensos de café tostado, moca, fumado, mas igualmente mais fresco, como o alcaçuz e o eucalipto. Em boca, as sensações de frescura e de tensão, completam esta tosta, realmente surpreendente.

MODO DE AÇÃO

O vinho contido nas barricas, penetra nas aduelas, alguns milímetros. Forma-se assim uma área de intercâmbio, entre as substâncias aromáticas e diversos taninos de superfície e de profundidade. Este gradiente de tosta, garante complexidade e elegância. Pela sua tosta e forma, as STAVES **OENOBOIS® 18 mm**, reproduzem o mesmo padrão, permitindo a extração simultânea, sobre a superfície e sobre o volume total da madeira disponível (em profundidade). O volume da madeira utilizado, é um parâmetro chave, para aplicar o procedimento inovador de tosta-dupla. A espessura das **STAVES OENOBOIS® 18 mm**, é ideal para beneficiar de uma tosta “no coração” lenta e gradual e de uma segunda tosta superficial. A “resposta à tosta”, diferencia a superfície (mais tostada) do coração da aduela. Dependendo do nível de total escolhido, os aportes aromáticos são, portanto, muito ricos e variados. A difusão dos taninos, ocorre pouco a pouco no tempo, permitindo obter uma trama tânica elegante e suave, bem como uma elevada sucrosidade.

1 – Tosta “no coração” lenta e leve

respeita pelos taninos e as qualidades aromáticas



Exemplo de processo de Tosta-dupla para as **STAVES OENOBOIS® 18 mm Origin**

2 – Tosta na superfície, leve, que se acrescenta à tosta “no coração”: ganho em complexidade aromática

Nitidez Aromática

Staves Oenobois® 18 mm Origin, Expression, Absolute

Condições do ensaio:
Vinho após 8 meses de
contato das STAVES

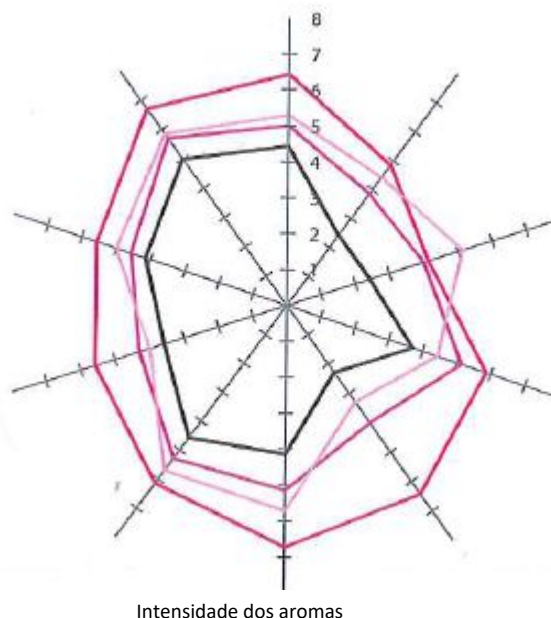
Dosagem: 1 STAVE /hl
Syrah – Côtes du Rhône
2015
TAV : 14,90 % vol ;
pH 3,66

Persistência
/durabilidade

Equilíbrio

Suavidade dos
taninos

Volume/redondez



| | | | |
|------------|--------|------------|----------|
| | | | |
| Testemunho | Origin | Expression | Absolute |

Baunilha

Coco

Especiarias

Tostado

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



UTILIZAÇÃO

DOSAGEM RECOMENDADA:

- Vinhos brancos e rosés: 0,25 a 1 STAVES/hl
- Vinhos tintos: 0,5 a 1,5 STAVES/hl

A dosagem deve ser adaptada em função do objetivo organolético pretendido.

MODO DE APLICAÇÃO:

Imersão direta dos sacos de infusão com as STAVES OENOBOIS® 18 mm, no mosto ou vinho a tratar.

Tempo de contacto entre 8 e 12 meses. Tempo de contacto médio ideal: 10 meses.

Staves Oenobois® 18 mm

Origin, Expression, Absolute

- **Vinhos brancos:** utilização recomendada no início da fermentação. Possível utilização em estágio; neste caso, é importante deixar o vinho sobre borras finas e efetuar *battonages*.

Doses médias: 0,25 a 1 **STAVES OENOBOIS® 18 mm** /hl

- **Vinhos tintos:** aplicação possível, tanto durante as fermentações como em estágio. A incorporação, o mais precoce possível, é sempre recomendada, se se procura de um efeito fundido e de redondez.

Desde a FA para beneficiar dos efeitos estruturantes e reveladores de frutos, devido às interações leveduras / madeira.

Na FML para otimizar o tempo de contato e favorecer as interações entre as bactérias lácticas e os precursores de aromas de madeira (aromas tostados e abaunilhados, sabores lácteos e sucrosos).

Em estágio, desde a primeira trasfega efetuada. Pode acompanhar-se com aportes de oxigénio e brassagens, conforme recomendações do enólogo.

Doses médias: 0,5 a 1,5 **STAVES OENOBOIS® 18 mm** /hl, conforme o tempo disponível e a intensidade aromática desejada.

ESPECIFICAÇÕES

| FÍSICAS | |
|-----------------------------|---|
| Aspeto | Aduela de madeira |
| Cor | ORIGIN: bege claro EXPRESSION: castanho claro ABSOLUTE: castanho escuro |
| Dimensões | Comprimento: 90 cm Largura: 5 cm Espessura: 1,8 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 |

Staves Oenobois® 18 mm Origin, Expression, Absolute



ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Caixa de 20 aduelas, protegidas por um filme plástico certificado para contato alimentar. Apresentação dos STAVES em molhos de 2 x 10 unidades ligados por 2 fios alimentares, prontos a colocar diretamente na cuba de vinificação ou de estágio, por uma ou 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;
- Alergénios em conformidade com Regulamento (EU) nr. 1169/2011: não contém;
- Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;



Staves Oenobois® 18 mm Origin, Expression, Absolute

- Não contém hormonas, nem pesticidas;
- Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;
- Rastreabilidade: o carvalho francês selecionado para as STAVES OENOBOIS®18mm, 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.