



## Sticks Medium Oenobois®

Oenobois® oferece uma gama de sticks de carvalho francês, destinada a estágios longos, para vinhos de guarda. O formato único do stick Oenobois®, permite uma extração profunda dos compostos da madeira, para obter maior intensidade, persistência aromática e concentração tânica em boca.

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

Os sticks Oenobois® são verdadeiras ferramentas, que aliam precisão na escolha da intensidade da madeira pretendida e na redução dos custos de estágio.



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

**OBJETIVOS ENOLÓGICOS:** os sticks MEDIUM permitem amadurecer o fruto e intensificar a expressão das notas de baunilha e de caramelo. O objetivo principal é o aporte de notas intensas de pastelaria e de doçura.

**PERFIL DO VINHO:** os sticks MEDIUM são perfeitos, para vinhos de perfil fresco, vegetal ou com carência de volume em boca. Podem ser utilizados em vinhos brancos, rosés e tintos.



### UTILIZAÇÃO

**DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:** a dose deve adaptar-se, ao objetivo enológico pretendido. De 1 a 3 sticks/hl, para vinhos tintos e entre 0,5 e 2 sticks/hl, para vinhos brancos e rosés.

**MODO DE APLICAÇÃO:** a aplicação na FA, garantirá uma melhor integração no vinho, para além de aportar, doçura e untuosidade. Aplicado em estágio, pós FML, revelará a complexidade aromática da madeira, com as suas notas de baunilha, chocolate e caramelo, preservando o seu impacto em boca.

**TEMPO DE CONTACTO:**

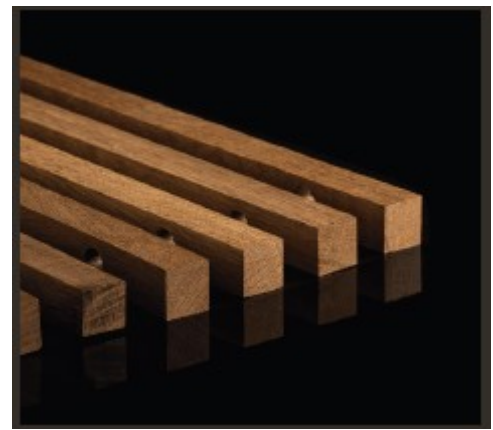
Em fermentação: o tempo da vinificação, com uma duração de estágio de 4 a 8 meses.

Em estágio: de 6 a 10 meses, conforme objetivo organolético pretendido.

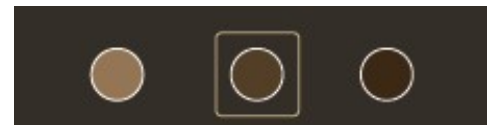


### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

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



TIPO DE TOSTA



NOTAS AROMÁTICAS



Baunilha

Pastelaria

Caramelo

No nariz, os sticks MEDIUM aportam notas aromáticas de baunilha, pastelaria e caramelo.

Em boca, esta madeira aporta volume e doçura.

CARVALHO FRANCÊS



## Sticks Medium

Oenobois®



## ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS		QUÍMICAS				MICROBIOLÓGICAS	
Aspetto	Ripa de madeira	Benzo(a)pireno	<50 ng/g	Ferro	<100 mg/kg	Germes aeróbicos mesófilos	<10 <sup>4</sup> UFC /g
Cor	Castanho médio	Pentaclorofenol	<100 ng/g	Arsénio	<2 mg/kg	Salmonelas	Ausência/ 25g
Dimensões	Comprimento: 90 cm Largura: 2,2 cm Espessura: 2,2 cm	2,3,4,6 Tetracloroanisol	<1 ng/g	Chumbo	<5 mg/kg	Coliformes	<10 UFC /g
Peso	±300 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 <sup>4</sup> 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 os Sticks Oenobois®, 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.*