

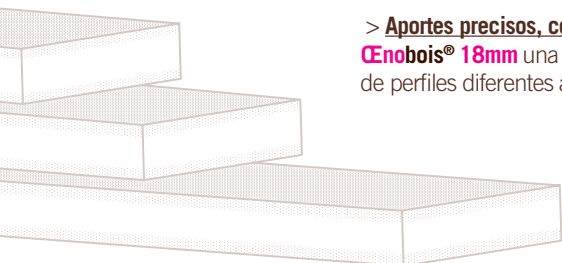
Staves Oenobois® 18mm

Duelas de roble francés de calidad secadas naturalmente al aire libre durante 24 meses mínimo, los **Staves Oenobois® 18mm** permiten la obtención de perfiles organolépticos de alta gama. Son el resultado de un trabajo largo y preciso de búsqueda de perfiles aromáticos intensos y complejos, buscando la finura, sucrosidad y longitud en boca. El fruto de estos trabajos es la selección de 3 referencias, que provienen de diferentes combinaciones de tostado realizadas en 2 etapas (Proceso Doble Tostado). Un primer tostado, lento y difuso, que trabaja de manera homogénea sobre el total del volumen de la madera. Un segundo tostado, superficial, que permite ganar en complejidad aromática. Fieles a la filosofía y convicción histórica de Oenobois sobre la madera gruesa, los **Staves Oenobois® 18mm** van a permitir la elaboración de grandes vinos, de crianza larga asociando tecnicidad y repetibilidad de los perfiles, así como la finura y elegancia dignas de una crianza tradicional en bodega de roble.

INTERÉS ENOLÓGICO

> **Aportes progresivos y duraderos:** el formato grueso de los **Staves Oenobois® 18mm** favorece una difusión progresiva de los compuestos de la madera y aumenta las reacciones de polimerización entre la madera y el vino. Los efectos sobre el vino son más armoniosos y más estables en el tiempo

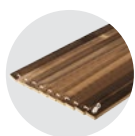
> **Aportes precisos, complejos y fundidos:** el proceso de Doble-Tostado realizado sobre las 3 referencias confiere a los **Staves Oenobois® 18mm** una complejidad y singularidad aromática inédita. Aplicando 2 tipos de tostado en cada producto, el número de perfiles diferentes a utilizar se reduce, permitiendo así una mayor precisión en la elección de los tostados.



LOS PRODUCTOS

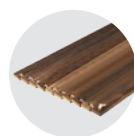
Longitud 90 cm – Anchura 5 cm – Espesor 18 mm / Perforado en las 2 extremidades por un agujero de 15 mm de diametro.

LOS TOSTADOS



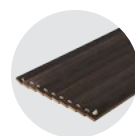
ORIGIN

El perfil de tostado más «ligero», viene a subrayar el frescor de la fruta y a introducir aromas intensos de vainilla y de coco. En boca, se gana en sucrosidad y redondez.



EXPRESSION

El perfil de tostado más «consensual», la paleta aromática es la más amplia y la más compleja, mezclando notas de vainilla, caramelo, crema tostada y café torrefacto. En boca, aporta complejidad y longitud.



ABSOLUTE

Perfil de tostado de fuerte «carácter», con aromas intensos de café torrefacto, moka, ahumado pero a la vez muy fresco como el regaliz y el eucalipto. En boca, las sensaciones de frescor y de tensión vienen a completar este tostado realmente sorprendente!

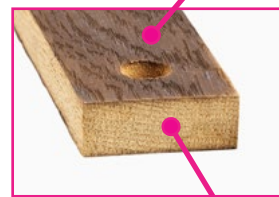
MODO DE ACCIÓN

El vino dentro de las bodegas penetra en las duelas unos milímetros. Se constituye así una zona en la que hay un intercambio de sustancias aromáticas y taninos varios provenientes de la superficie y en profundidad. El gradiente de tostado garantiza complejidad y elegancia. Por su tostado y su forma, los **Staves Oenobois® 18mm** reproducen el mismo esquema permitiendo una extracción a la vez sobre la superficie y sobre el volumen total de la madera disponible (en profundidad).

El grosor de los **Staves Oenobois® 18mm** es ideal para beneficiarse de un tostado «a corazón» lento y gradual y de un segundo tostado superficial. La « respuesta al tostado » diferencia la superficie (mas tostada) del corazón de la duela.

Según el nivel de tostado elegido, los aportes aromáticos son entonces muy ricos y variados. La difusión de los taninos se produce poco a poco en el tiempo, que permite obtener una trama tánica elegante y suave, así como una gran sucrosidad.

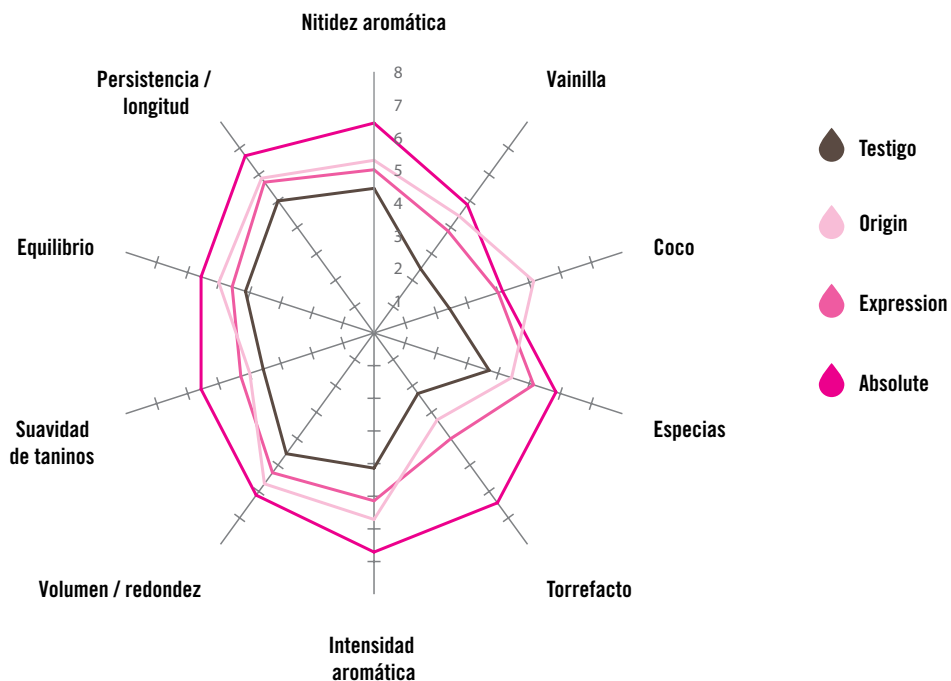
1 - **Tostado «a corazón» lento y ligero:** respeto de los taninos y de las cualidades aromáticas.



Ejemplo de proceso de Doble-Tostado para los **Staves Oenobois® 18mm** Origin

2 - **Tostado en superficie ligero que se adiciona al tostado «a corazón»:** ganancia en complejidad aromática.

Staves OEnobois® 18mm



Condiciones del ensayo:

Vino después de 8 meses de contacto con los staves
 Dosis: 1 stave/hL
 Syrah - Côtes du Rhône 2015
 TAV : 14,90 % vol ; pH= 3,66

MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

- > Utilización por inmersión directa de los **Staves OEnobois® 18mm** en el mosto o el vino a tratar.
- > **Tiempo de contacto entre 8 y 12 meses. Tiempo de contacto medio óptimo: 10 meses.**

> **Vinos blancos:** Uso recomendado desde el inicio de la fermentación. Utilización posible en crianza, en ese caso, es importante dejar el vino sobre lias finas y realizar batonages.

– **Dosis medias :** de 0,25 a 1 **Staves OEnobois® 18mm** por hL.

> **Vinos tintos:** aplicación posible igualmente durante la fermentación que en crianza. La incorporación lo más precoz posible es siempre recomendable para la búsqueda de un efecto fundido y de redondez.

– **Desde la FA** para beneficiar los efectos estructurantes y reveladores de frutas debidos a las interacciones levaduras/madera.

– **En FML** para optimizar el tiempo de contacto y favorecer las interacciones entre las bacterias lácticas y los precursores de aromas de roble (aromas tostados y vainillados, sabores lácteos y sucrosos).

– **En crianza**, desde el primer trasiego efectuado. Puede acompañarse de aportes de oxígeno y removidos, según las recomendaciones de vuestro enólogo.

– **Dosis medias:** 0,5 a 1,5 **Staves OEnobois® 18mm** por hL según el tiempo disponible y la intensidad aromática deseada.

ACONDICIONAMIENTO

> Cajas no tratadas con asa ergonómica y ventana de visualización de los tostados con 20 staves presentados en 2 bolsas de 10 unidades, cada una atadas de ambos lados. Protección de la madera gracias a un film plástico con certificado alimentario.

CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE LOS STAVES OENOBOIS® 18MM

El roble francés seleccionado para los Staves OEnobois® 18mm proviene exclusivamente de bosques franceses y de especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. La trazabilidad y puesta a punto por OEnobois® permite garantizar el origen preciso del roble utilizado, así como la maduración natural al aire libre de las maderas de roble durante un mínimo de 24 meses.