

# FICHA TÉCNICA

## ŒNOBOIS® STICKS FR

### HIGHLIGHT, MEDIUM, MEDIUM +

#### FORMULACIÓN

Pieza de roble francés (listón) proveniente de especies *Quercus Robur* y *Quercus Petraea*, procedentes únicamente de bosques franceses. El roble utilizado es cultivado naturalmente y no recibe productos de tratamiento. La madera es almacenada durante 24 meses al aire libre antes de su transformación. No se utiliza ningún producto químico durante las etapas de fabricación ni durante el almacenaje. La madera se transforma en sticks (piezas) y se tuesta con un horno de convección a nivel bajo (**HIGHLIGHT**), medio (**MEDIUM**) o alto (**MEDIUM +**).

#### CAMPO DE APLICACIÓN

Utilización en vinos blancos, rosados y tintos, durante las fermentaciones o la crianza.

Este producto es para uso enológico, y su utilización está sometida a reglamentación. Referirse a la legislación local en vigor.

#### DOSIS RECOMENDADAS

Vinos blancos y rosados: de 0.5 a 2 Sticks / hL. Vinos tintos: de 1 a 3 Sticks / hL. Adaptar la dosis al objetivo buscado en el vino.

#### MODO DE EMPLEO

Adición en el depósito por inmersión directa de las piezas de madera en el vino.

#### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto	Listón (segmento cuadrado)
Color	<b>Highlight</b> : beige claro <b>Medium</b> : marrón <b>Medium +</b> : marrón oscuro
Dimensiones	<b>Longitud</b> : 90 cm <b>Anchura / Espesor</b> : 2.2 cm
QUIMICAS	
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

Hierro	< 100 mg / kg
Arsénico	< 2 mg / kg
Plomo	< 5 mg / kg
Mercurio	< 1 mg / kg
Cadmio	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLÓGICAS	
Gérmes aerobios mesófilos	< 10 <sup>4</sup> UFC / g
Salmonellas	Ausencia / 25 g
Coliformes	< 10 UFC / g
Levaduras	< 10 UFC / g
Mohos	< 10 <sup>4</sup> UFC / g

#### CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en un lugar seco. No almacenar cerca de productos químicos como pesticidas, fertilizantes, productos de limpieza, productos de tratamiento para la madera o elementos clorados.

#### ACONDICIONAMIENTO

Cajas de cartón de 36 Sticks (2\*18), protegidos por una película plástica certificada para contacto alimenticio.

Presentación de los **Sticks** en paquete de 6 x 6 Sticks, ligados con 1 abrazadera alimentaria, para fijar directamente en el tanque de crianza por una extremidad.

Presentación de los **Sticks SV** en paquete de 6 x 6 Sticks, ligados con 2 abrazaderas alimentarias, para fijar directamente en el tanque de vinificación por las dos extremidades.



LC/03-09-2018

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°606/2009 (y sus modificaciones).