

Sticks Inside

Kit listo para usar, compuesto de segmentos de roble francés de calidad «duela», destinado a prolongar la duración de vida de las barricas. El roble utilizado es seleccionado y envejecido naturalmente en parque al aire libre durante 24 meses mínimo. Los segmentos cuadrados (22mm x 30cm) de los Stick Inside han sido estudiados a fin de obtener una extracción suave y progresiva, en sinergia con la crianza tradicional en barrica de roble. La contribución aromática de la crianza es amplia, la estructura tánica es mejorada, como durante una crianza en barrica reciente.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Les **Sticks Inside** se utilizan en crianza para los vinos blancos y tintos, para intensificar los aromas de crianza en barricas de roble, conservando la fineza y la suavidad de los taninos.
- > Los **Sticks Inside** se utilizan también durante la fermentación alcohólica y maloláctica, en vinos blancos y tintos. Beneficiando de la interacción entre los microorganismos y el roble, los Sticks Inside aportan a la vez dulzura y graso a los vinos, y contribuyen a la complejidad aromática y a la preservación del fruto.



La utilización de Stick Inside es directa y simple, no se requiere equipo particular, utilizando simplemente la boca del tonel. El sistema se fija y se retira en cualquier momento, sin trasegar el vino de la barrica.

LOS PRODUCTOS

Los Stick Inside están compuestos de 9 segmentos de 22mm x 30cm. Utilizados en una barrica de 225L usada de 3 vinos, la contribución de madera será equivalente a la maderización de 60% de barricas nuevas.

La edad de la barrica, el tipo de vino, el perfil organoléptico buscado, se tienen en cuenta. Consulte con su enólogo.



Ænobois

Gamme Lamothe-Abiet

MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

- > **Utilización por inmersión directa** de Stick Inside en el vino o mosto a tratar.
- > **En fermentación alcohólica o maloláctica en vinos blancos o tintos.**
Para amplificar el efecto de Stick Inside, se recomienda dejar el vino con lías finas y removerlas frecuentemente.
Temps de contact 4 mois.
- > **En la crianza de vinos blancos y tintos:** incorporación durante la crianza.
Tiempo de contacto entre 3 y 10 meses según el objetivo organoléptico y el perfil de vino deseados.

EMBALAJE

- > **Cartón no tratado que contiene 10 Sticks Inside**, embalados en blisters individuales.

CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE STICKS INSIDE

El roble francés seleccionado para los Sticks Inside proviene exclusivamente de bosques franceses y de las especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. La trazabilidad establecida por Ænobois® permite garantizar el origen preciso del roble utilizado y la maduración natural al aire libre de madera de roble durante una duración de 24 meses mínimo.

CONSERVACIÓN

Conservar dentro del embalaje original herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y de productos químicos (fungicidas, pesticidas, productos de limpieza...), de productos a base de cloro, de productos de tratamiento de la madera y de maderas tratadas.

SR 19/09/2013



Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet-bois.com