

œnobois®



Gamma Lamothe-Abiet

Sticks œnobois® High Light

Gli Stick œnobois sono il prodotto di riferimento per chi cerca un'alternativa alla barrique. Basati sulla sinergia fra dimensioni innovative (22 mm x 90 cm) e tostatura tradizionale, gli Stick œnobois permettono di giungere a risultati molto simili a quelli ottenuti con un passaggio in fusti di legno. **La tostatura High Light ottenuta dagli ultimi progressi sull'apporto fruttato del legno, risveglia il fruttato naturale dei vostri vini sottolineandone discretamente la struttura.**

VANTAGGIO ENOLOGICO

- > **Apporti progressivi e duraturi:** La forma unica, quadrata e spessa, dello Stick œnobois favorisce una diffusione progressiva dei componenti del legno, e aumenta le reazioni di polimerizzazione tra legno e vino. Gli effetti sul vino sono armoniosi e stabili nel tempo.
- > **Apporti precisi e integrati:** La sua geometria e la sua tostatura graduale conferiscono agli Stick œnobois una grande gamma aromatica e ottimizzano la preservazione degli ellagitannini, che hanno un ruolo fondamentale per la struttura e la sucrosità dei vini.
- > **Un risultato comparabile ad un affinamento in fusti di legno:** Apporto boisé armonioso, equilibrato in bocca, rispetto del fruttato.

PRODOTTO E CARATTERISTICHE DELLA TOSTATURA HIGH LIGHT

Lunghezza 90 cm -- Lato 2.2 cm.

Foratura alle due estremità con foro di 8mm di diametro. Rovere Francese.

Profilo aromatico: vini aperti e luminosi, fruttato fresco e croccante, struttura discreta e rotonda.



AZIONE

- > **Il volume del legno** utilizzato è un parametro chiave per ottenere una **tostatura progressiva** del legno. Le dimensioni degli Stick œnobois sono ideali per una tostatura **precisa e graduale**. La diffusione dei tannini avviene lentamente, questo permette di ottenere una **trama tannica elegante e morbida** oltre che una **grande sucrosità**.
- > **Gli apporti aromatici** degli **Stick High Light** sono **fruttati e sottili**, in linea con le attese di un mercato sempre più alla ricerca di **vini fruttati**.

MODI D'UTILIZZO E INDICAZIONI

- > **Utilizzo per immersione diretta** degli Stick œnobois nel mosto o nel vino da trattare.
- > **Tempo di contatto: tra 4 e 10 mesi.** Tempo di contatto medio ottimale: 6 mesi.
- > **Vini bianchi:** si raccomanda l'utilizzo a partire dall'inizio della fermentazione. Utilizzo possibile durante l'affinamento. In questo caso, è importante lasciare il vino sulle fecce fini e procedere con dei bâtonnages.
 - Dosi medie da 1 a 2 Stick œnobois per hL.
- > **Vini rossi:** l'applicazione è possibile durante le fermentazioni e l'affinamento. Si raccomanda sempre un'incorporazione rapida qualora si ricerchi un effetto integrato e avvolgente.
 - **Utilizzo a partire dalla FA** per beneficiare degli effetti strutturanti e rivelatori del fruttato dovuti alle interazioni lieviti/legno.
 - **Utilizzo in FML** per ottimizzare il tempo di contatto e favorire le interazioni tra i batteri lattici ed i precursori di aromi del rovere (sapori lattosi e dolci.)
 - **Utilizzo in affinamento**, è possibile a partire dal primo travaso effettuato. Si possono effettuare apporti d'ossigeno e omogeneizzazioni secondo le indicazioni del vostro enologo.
 - **Dosi medie:** da 2 a 3 Stick œnobois per hL a seconda del tempo a disposizione e dell'intensità aromatica ricercata.

FORMATO

- > **Scatole di cartone non trattato contenenti 36 Sticks**, gli Stick sono protetti da una pellicola in plastica alimentare certificata. Presentazione in sacchetti da 12 Sticks legati da un filo alimentare; su richiesta.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ

Il rovere francese selezionato per gli Sticks œnobois proviene esclusivamente da foreste francesi e da specie "Q.Robur" e "Q. Petraea". La tracciabilità utilizzata da œnobois permette di garantire l'origine precisa del rovere utilizzato, così come la maturazione naturale all'aria aperta del legno di rovere per almeno 24 mesi.

SR 25/08/14



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

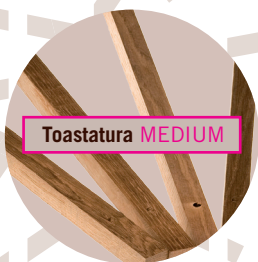
www.lamothe-abiet-bois.com

Sticks Œnoboïs

Gli Stick Œnoboïs sono il prodotto di riferimento per chi cerca un'alternativa alla barrique. Basati sulla sinergia fra dimensioni innovative (22 mm x 90 cm) e tostatura tradizionale, gli Stick Œnoboïs permettono di giungere a risultati molto simili a quelli ottenuti con un passaggio in fusti di legno.

VANTAGGIO ENOLOGICO

- > **Apporti progressivi e duraturi:** La forma unica, quadrata e spessa degli Stick Œnoboïs favorisce una diffusione progressiva dei componenti del legno, e aumenta le reazioni di polimerizzazione tra legno e vino. Gli effetti sul vino sono armoniosi e stabili nel tempo.
- > **Apporti precisi e integrati:** La sua geometria e la sua tostatura graduale conferiscono agli Stick Œnoboïs una grande gamma aromatica, che va da un boisé fresco a note empireumatiche intense. Inoltre, permettono la preservazione degli ellagitannini, che hanno un ruolo fondamentale sulla struttura e la sucrosité dei vini.
- > **Un risultato comparabile ad un affinamento in barrique:** Apporto boisé armonioso, equilibrato in bocca, rispetto del fruttato.



Toastatura **MEDIUM**



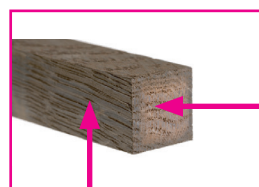
Toastatura **MEDIUM+**

AZIONE

Il vino contenuto nelle barrique penetra le tavole di qualche millimetro. Si costituisce così una zona nella quale vengono scambiate sostanze aromatiche e tannini di varia natura, provenienti dalla superficie e dall'interno dello Stick. Questo assemblaggio garantisce complessità ed eleganza. Grazie alla sua tostatura e la sua forma, lo Stick Œnoboïs riproduce lo stesso schema permettendo un'estrazione sulle 4 superfici e soprattutto sul volume totale del legno in profondità. **L'efficacia dello Stick Œnoboïs può valutare attraverso il grafico seguente:**

I PRODOTTI

Lunghezza 90 cm -- Lato 2.2 cm.
Foratura alle due estremità con foro di 8mm di diametro.
Selezione di rovere francese disponibile in tostatura "medium" e "medium +".



Nel cuore: tostatura leggera, + ellagitannini preservati.

In superficie: tostatura precisa, apporti aromatici intensi.

	Lungo cm	Larghezza cm	Altezza cm	Superficie cm ²	Volume cm ³	Rapporto di efficienza volume / superficie
Competitore A	100	5	0,7	1147,0	350,0	0,305
Competitore B	100	5	1,2	1252,0	600,0	0,479
Competitore C	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Competitore D	91	5	0,7	1044,4	318,5	0,305
Competitore E	91	6,5	1	1378,0	591,5	0,429
Competitore F	97	4,7	0,7	1054,2	319,1	0,303
Competitore G	91	3,8	1	881,2	345,8	0,392
Competitore H	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Stick Œnoboïs	90	2,2	2,2	801,7	435,6	0,543
Impregnazione medio del vino in legno						
Barile			0,5	21400,0	10700,0	0,500

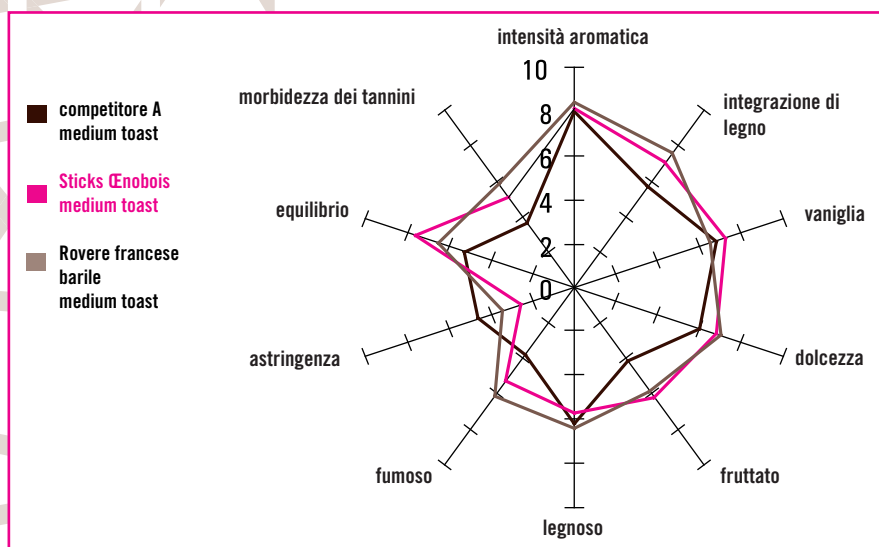


Æno bois



Gamma Lamothe-Abiet

Il volume del legno utilizzato è un parametro chiave per ottenere una **tostatura progressiva**. Le dimensioni degli **Stick Æno bois** sono ideali per una tostatura **precisa e graduale**, inoltre le superfici ed il cuore dello Stick rispondono alla torrefazione in maniera diversa, arricchendo così la paletta d'aromi presenti. Gli **apporti aromatici** sono **ricchi e vari**, a seconda della tostatura scelta. La diffusione dei tannini avviene lentamente, questo permette di ottenere una **trama tannica elegante e morbida** oltre che una **grande sucrosità**.



MODO D'IMPIEGO E INDICAZIONI

> **Utilizzo per immersione diretta** degli Stick Æno bois nel mosto o nel vino da trattare.

> **Tempo di contatto tra 4 e 10 mesi.** Tempo di contatto medio ottimale: 6 mesi.

> **Vini bianchi:** se ne raccomanda l'utilizzo a partire dall'inizio della fermentazione. Utilizzo possibile durante l'affinamento, in questo caso, è importante lasciare il vino sulle fecce fini e procedere con dei bâtonnages.

– **Dosi medie:** da 1 a 2 Stick Æno bois per hL.

> **Vini rossi:** l'applicazione è possibile durante la fermentazione e l'affinamento. Si raccomanda sempre un'incorporazione rapida qualora si ricerchi un effetto integrato e avvolgente.

– **Utilizzo a partire dalla FA** per beneficiare degli effetti strutturanti e rivelatori del fruttato dovuti alle interazioni lieviti/legno..

– **Utilizzo possibile in FML** per ottimizzare il tempo di contatto e favorire le interazioni tra i batteri lattici ed i precursori di aromi del rovere (aromi grigliati e vanigliati, sapori lattosi e dolci.)

– **Utilizzo in affinamento** possibile a partire dal primo travaso effettuato. Si possono effettuare apporti d'ossigeno e omogeneizzazioni, secondo le raccomandazioni del vostro enologo.

– **Dosi medie:** 2 a 3 Stick Æno bois per hl a seconda del tempo disponibile e dell'intensità aromatica desiderata.

FORMATO

> **Scatole di cartone non trattato contenenti 36 Sticks**, gli Stick sono protetti da una pellicola in plastica alimentare certificata. Presentazione in sacchetti da 12 Sticks legati da un filo alimentare; su richiesta.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ

Il rovere francese selezionato per gli Sticks Æno bois proviene esclusivamente da foreste francesi e da specie "Q. Robur" e "Q. Petraea". La tracciabilità utilizzata da Æno bois permette di garantire l'origine precisa del rovere utilizzato, così come la maturazione naturale all'aria aperta del legno di rovere per almeno 24 mesi.

SR 25/08/2014



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