

## COMPOSIÇÃO:

A gama **EASYOAK® CUBE** (cubos de madeira) é produzida com madeira de carvalho francês (*Quercus petraea*) e americano (*Quercus alba*) com secagem natural durante 24 meses ao ar livre.

Carvalho Francês	
<b>EASYOAK® CUBENature</b>	Madeira de carvalho sem tosta
<b>EASYOAK® CUBECharacter</b>	Madeira de carvalho com tosta média
<b>EASYOAK® CUBEIntense</b>	Madeira de carvalho com tosta média +
Carvalho Americano	
<b>EASYOAK® CUBECharacterAmerican</b>	Madeira de carvalho com tosta média
<b>EASYOAK® CUBEIntenseVanilla</b>	Madeira de carvalho com tosta média +

## CARACTERÍSTICAS GERAIS

A gama **EASYOAK® CUBE** foi produzida com madeira de tanoaria com 18 a 24 meses de maturação. A queima foi feita de forma controlada de modo a preservar toda as características da madeira e também potenciar o máximo de riqueza aromática e suavidade.

Foram seleccionadas a partir de inúmeros testes e provas sensoriais. A escolha recaiu sobre os cubos que apresentaram melhor qualidade e perfil sensorial mais adequado ao gosto do consumidor actual. Em relação às aparas, os cubos permitem uma integração mais suave da madeira devido ao seu formato e dimensão.

### Perfil sensorial

**EASYOAK® CUBENature** - notas doce, licor, chá, tanino fresco, indicado estruturar vinhos brancos e tintos, contribuído com subtis notas aromáticas.

**EASYOAK® CUBECharacter** - doce, madeira, pão torrado, complexo, tanino firme, permite complexar e estruturar o vinho.

**EASYOAK® CUBEIntense** - chocolate, caramelo, café, tanino suave, permite complexar o aroma de vinhos com boa estrutura e riqueza fenólica.

**EASYOAK® CUBECharacterAmerican**: abaunilhado, torrado, tanino com média intensidade, permite obter vinho estruturado e de perfil consensual.

 <p><b>SAI</b> <i>Oenological Sensitivity</i></p>	<p><b>EASYOAK® CUBE</b></p> <p>- Ficha Técnica -</p>	<p><b>TTC153-D</b> 2022-05-17</p> <p>Pág. 2 de 3</p>
--	--	--

**EASYOAK®CUBEIntenseVanilla:** intenso abaunilhado, café torrado, tanino suave. Aromatiza e complexa vinhos com boa estrutura dando-lhes um perfil mais aromático.

#### APLICAÇÃO:

Vinhos brancos 1-4g/L

Vinhos tintos 2-6g/L

Em afinação de vinhos, poderão ser feitos ensaios laboratoriais para definir melhor a dose e o tipo de apara a utilizar.

#### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Fermentação de vinhos brancos: abrir o saco de infusão e após clarificação do mosto dispersar os cubos directamente no mosto.

Fermentação de vinhos tintos: abrir o saco de infusão e dispersar os cubos nas massas a tratar durante a carga das massas na cuba. Remontar quando a cuba estiver cheia de forma a garantir uma boa distribuição dos cubos.

Afinação de vinhos: suspender os sacos de infusão a diferentes alturas das cubas de forma a garantir uma boa distribuição dos cubos. Deve ser feita uma remontagem regular (uma vez por semana ou de duas em duas semanas) de forma a distribuir e homogeneizar os compostos extraídos dos cubos e melhorar a sua extracção e integração no vinho. Incorporação controlada de oxigénio pode favorecer a integração da madeira com o vinho.

Para melhores resultados os cubos devem ser aplicadas no mínimo 6 a 10 semanas antes do engarrafamento para haver uma integração harmoniosa no vinho. Caso seja necessário marcar um vinho com madeira, muito rapidamente é preferível recorrer à gama **EASYOAK®TN**.

Numa primeira fase a madeira liberta taninos e seguidamente os polissacáridos que conferem redondez e equilíbrio ao vinho.

É sempre preferível estágio mais longos com doses mais baixas, do que doses elevadas em estágios curtos.



**EASYOAK® CUBE**

**- Ficha Técnica -**

**TTC153-D**  
2022-05-17

Pág. 3 de 3

### EMBALAGEM

Sacos de 5 kg (saco de infusão interior).

Dimensão (mm): 35x25x15

Área superficial (m<sup>2</sup>): 0,0173/cubo

### CONSERVAÇÃO

Guardar os sacos em local seco e arejado. Estas devem ser mantidas na sua embalagem original até a sua utilização para evitar a contaminação de odores.

*Aprovado para utilização enológica (Reg. CE 1507/2006).*