



COMPOSIÇÃO:

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

Carvalho Francês	
EASYOAK®STNature	Madeira de carvalho tosta ligeira
EASYOAK®STCharacter	Madeira de carvalho com tosta média
EASYOAK®STIntense	Madeira de carvalho com tosta média +
Carvalho Americano	
EASYOAK®STCharacterAmerican	Madeira de carvalho com tosta média
EASYOAK®STIntenseVanilla	Madeira de carvalho com tosta média +

CARACTERÍSTICAS GERAIS

A gama **EASYOAK®ST** foi produzida com madeira de tanoaria com 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.

As staves **EASYOAK®ST** permitem fazer estágio e fermentação de vinhos com grande qualidade sensorial e com resultado idêntico à utilização das barricas.

Perfil sensorial

EASYOAK®STNature - notas doces, especiaria, licor, chá, tanino fresco, indicado estruturar vinhos brancos e tintos, contribuído com subtis notas aromáticas.

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

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

EASYOAK®STCharacterAmerican: abaunilhado, doce, tanino com média intensidade, permite obter vinho estruturado e de perfil consensual.

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



EASYOAK®ST

- Ficha Técnica -

TTC156-C
2016-11-14

Pág. 2 de 2

APLICAÇÃO:

2 a 4 staves/hL

Estágios de 3 a 6 meses

Devem ser feitas provas sensoriais regulares de modo a acompanhar a evolução organolética do vinho.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Colocar as staves dentro das cubas presas com cabos de material inerte de modo a que fiquem dispersas na cuba e submersas aquando do enchimento da cuba.

EMBALAGEM

Pack com 20 unidades (staves) perfuradas.

Dimensão (mm) (comprimento x largura x altura): 920x50x10

Área superficial (m²): 0,111/stave

CONSERVAÇÃO

Guardar as staves 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).