3D MEDIUM +



Œnobois® ofrece una gama de cubos 3D fabricados a partir de nuestros sticks, ideal para periodos de crianza un poco más cortos (de 2 a 4 meses). El formato único de los 3D Œnobois® facilita la extracción profunda de los compuestos de la madera para alcanzar aún más intensidad, persistencia aromática y concentración tánica en boca.

Los cubos 3D Œnobois® son verdaderas herramientas que conjugan precisión en la elección del nivel de amaderado deseado y reducción de los costes de crianza.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Los 3D Médium+ aportan notas tostadas y ahumadas, además de persistencia aromática en el final de boca. El principal objetivo es aportar intensas notas ahumadas, de café y moca.



PERFIL DEL VINO

Los 3D Médium + se integran perfectamente en los vinos muy maduros y con falta de longitud en boca. Estas maderas enológicas pueden utilizarse en vinos blancos, rosados y tintos.



INSTRUCCIONES DE USO _

MOMENTO DE APLICACIÓN

La adición en FA garantizará una mejor integración en el vino, además de aportar dulzor y longitud en boca. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la intensidad aromática de la madera, con sus notas tostadas, de café y moca preservando su impacto en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los 3D Médium + debe adaptarse según el objetivo enológico deseado. De 2 a 4 g/L en vinos tintos y de 0,3 a 3 g/L en vinos blancos y rosados.

TIEMPO DE CONTACTO

• Fermentación:

El tiempo necesario para la vinificación, con un periodo de crianza de 2 a 4 meses.

Crianza

De 2 a 4 meses, según el objetivo organoléptico deseado.



NIVEL DE TOSTADO







NOTAS AROMÁTICAS







En nariz, los 3D Medium + aportan notas aromáticas intensas de café, moca y tiramisú.

En boca, esta madera aporta frescor, complejidad y gran longitud.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES _

FÍSICAS

Aspecto	Cubos de madera
Color	Marrón oscuro
Tamaño	Longitud: 2,2 cm Grosor: 2,2 cm Espesor: 2,2 cm
Peso	± 15 g

Benzo(a)pireno	< 50 ng/g	Hierro	< 100 mg/kg
Pentaclorofenol	< 100 ng/g	Arsénico	< 2 mg/kg
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisol	< 1 ng/g	Plomo	< 5 mg/kg
2, 4, 6 Tricloroanisol	< 0,2 ng/g	Mercurio	< 1 mg/kg
Pentacloroanisol	< 100 ng/g	Cadmio	< 0,5 mg/kg

QUÍMICAS

MICROBIOLÓGICAS

Gérmenes aerobios–mesófilos	< 10 ⁴ UFC/g	
Salmonella	Ausencia /25g	
Coliformes	< 10 UFC/g	
Levadura	< 10 UFC/g	
Moho	< 10 ⁴ UFC/g	



ACONDICIONAMIENTO _

1 saco de 12 kg en PE doblado de PET, que contiene 2 mallas de nylon para infusión de 6 kg.

CALIDAD Y TRAZABILIDAD



El roble francés seleccionado para los 3D Œnobois® proviene exclusivamente de bosques franceses y de las especies Q. Robur y Q. Petraea. El sistema de trazabilidad de Œnobois® garantiza el origen preciso del roble utilizado, así como su envejecimiento natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

AC 08/08/2023. Para uso enológico. Esta información se facilita a título orientativo y se basa en nuestros conocimientos actuales, sin ningún compromiso ni garantía. Las condiciones de uso están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas vigentes. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).