

BLOCKS ABSOLUTE

ŒENOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œenobois® ofrece una gama de bloques fabricados a partir de nuestras duelas gruesas ideales para periodos de crianza un poco más cortos. Nuestro proceso específico de «doble tostado» nos permite producir perfiles de duelas muy complejos, variados y repetibles.

Los blocks Œenobois® garantizan la extracción gradual y estable de los componentes de la madera, respetando la tipicidad del terroir de los vinos producidos.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Los blocks Absolute están fuertemente tostados y aportan gran complejidad y frescor aromático al vino. El objetivo principal es añadir notas tostadas y especiadas, así como tensión y longitud en boca.



PERFIL DEL VINO

Los blocks Absolute se integran perfectamente en los vinos maduros y sobremaduros ya que refrescan la fruta con sus notas ahumadas y de especias frescas. Estas maderas enológicas armonizan el equilibrio en boca de los vinos que carecen de frescor. Pueden utilizarse en vinos blancos, rosados y tintos.



INSTRUCCIONES DE USO

MOMENTO DE APLICACIÓN

La adición en FA garantiza una mejor integración en el vino, además de aportar frescor y volumen en boca. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la complejidad aromática de la madera, con sus notas especiadas y tostadas, preservando su impacto en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Blocks Absolute 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, a adaptar según el objetivo organoléptico deseado.



NIVEL DE TOSTADO



NOTAS AROMÁTICAS



En nariz, los blocks Absolute aportan notas minerales frescas:

- Piedra de fusil, notas salinas, pimienta

En boca, esta madera aporta frescor y complejidad.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Bloques de madera
Color	Marrón oscuro
Tamaño	Longitud: 5 cm Grosor: 5 cm Espesor: 1,8 cm
Peso	± 28 g

QUÍMICAS

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

Gérmens 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 infusión de nylon de 6 kg.

CALIDAD Y TRAZABILIDAD



El roble francés seleccionado para los blocks Œenobois® proviene exclusivamente de bosques franceses y de las especies Q. Robur y Q. Petraea. El sistema de trazabilidad de Œenobois® garantiza el origen preciso del roble utilizado, así como su maduración 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).