

# BLOCKS EXPRESSION

ŒNOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œnobois® 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 Œnobois® 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 Expression están medianamente tostados y sensación golosa y persistencia aromática al vino. El objetivo principal es añadir notas de vainilla, caramelo y crème brûlée, así como dulzor y volumen en boca.



## PERFIL DEL VINO

Los blocks Expression se integran perfectamente en los vinos frescos para madurar la fruta gracias a sus notas de vainilla. Estas maderas enológicas armonizan el equilibrio de los vinos que carecen de dulzor en el ataque y de grasa en la parte media de la boca. 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 dulzor y volumen en boca. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la complejidad aromática de la madera, con sus notas avainilladas y tostadas, preservando su impacto en boca.

### DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Blocks Expression debe adaptarse según el objetivo enológico deseado. De 2 a 6 g/L en vinos tintos y de 1 a 4 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



Vainilla

Crème brûlée

Caramelo

En nariz, los blocks Expression aportan notas aromáticas de vainilla intensa, crème brûlée y caramelo.

En boca, esta madera aporta volumen y sensación golosa.

ROBLE FRANCÉS



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

Aspecto	Bloques de madera
Color	Marrón medio
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

### MICROBIOLÓGICAS

Gérmens aerobios-mesófilos	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonella	Ausencia /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levadura	< 10 UFC/g
Moho	< 10 <sup>4</sup> 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 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 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).