

BLOCKS ORIGIN

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 Origin aportan volumen en boca sin añadir notas tostadas. El objetivo principal es realzar el carácter de sus grandes vinos de terroir.



PERFIL DEL VINO

Los blocks Origin se integran perfectamente en los vinos frescos que necesitan más volumen en boca. Estas maderas enológicas 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 volumen en boca. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará la complejidad aromática de la madera, preservando su impacto en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Blocks Origin 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



Frutos rojos

Frutos amarillos

Coco

En nariz, los blocks Origin intensifican la expresión de la fruta y aportan notas de whisky lactona (coco):

- Frutos rojos frescos:
arándano, mora, grosella, fresa
- Frutos amarillos frescos:
pera, limón, piña, melocotón

En boca, esta madera aumenta el nivel global. Aporta concentración tánica y suavidad.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Bloques de madera
Color	Beige claro
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 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).