

CHIPS FRESH

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnoboís® ofrece una gama completa de chips de roble con características organolépticas específicas, así como las mezclas de madera Œnoblend® para potenciar la expresión aromática de los vinos y su equilibrio en boca.

Este enfoque sobre medida, con maderas precisas y perfiles repetibles, conviene a todo tipo de vino blanco, rosado y tinto.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Los chips Fresh son maderas muy poco tostadas cuyo objetivo es recubrir la boca y aportar volumen al paladar medio sin impacto aromático.



PERFIL DEL VINO

Los chips Fresh son perfectos para los vinos blancos y rosados frescos que carecen de cuerpo en la parte media de la boca o para los vinos tintos termo pues recubren los taninos duros a la salida de la fermentación alcohólica.



INSTRUCCIONES DE USO

MOMENTO DE APLICACIÓN

El formato chips permite extraer rápidamente el potencial de la madera en el vino. 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 toda la complejidad aromática de la madera, preservando su impacto en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Chips Fresh debe adaptarse en función del volumen del vino en boca y del objetivo enológico deseado. De 1 a 5 g/L en vinos blancos, rosados y tintos.

TIEMPO DE CONTACTO

• Fermentación:

El tiempo necesario para la vinificación. Se requiere un periodo de 7 a 10 días para extraer todo el potencial de la madera (aromático y aporte en boca).

• Crianza:

Se recomienda un periodo de contacto de 1 a 3 meses para que la madera se integre bien con el vino.



NIVEL DE TOSTADO



NOTAS AROMÁTICAS



Frutos rojos Frutos amarillos Coco

En nariz, los chips Fresh aportan notas de whisky lactona (coco) y notas aromáticas de:

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

En boca, esta madera aporta suavidad y dulzor al vino.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Chips de madera
Color	Crema
Tamaño	De 7 a 18 mm
Peso	> 5 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

Gérmes 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 con 2 mallas en nylon para infusión de 6 kg.

CALIDAD Y TRAZABILIDAD



El roble francés seleccionado para los Chips Œnoboís® proviene exclusivamente de las especies *Q. Robur* et *Q. Petraea*. El sistema de trazabilidad de Œnoboís® garantiza el origen preciso del roble utilizado, así como su maduración natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

AC 31/10/2023. 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).