

CHIPS FR MEDIUM

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® 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 Fr Médium son maderas moderadamente tostadas cuyo objetivo es aportar notas golosas de vainilla en nariz y dulzor en el ataque en boca.



PERFIL DEL VINO

Los Chips Fr Médium son perfectos para vinos poco maduros, cuyo objetivo es madurar la fruta y disminuir la intensidad del carácter vegetal. Es una madera interesante en vinos tintos termo o de añadas frescas para ganar en dulzor y longitud.



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 Fr Médium debe adaptarse en función de la madurez de la uva 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



Vainilla



Brioche



Espicias

En nariz, los chips Fr Medium aportan notas aromáticas de vainilla fresca y de brioche así como notas de especias frescas en los vinos tintos.

En boca, esta madera aporta suavidad y sensación golosa.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Chips de madera
Color	Marrón medio
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

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 con 2 mallas en nylon para infusión de 6 kg.

CALIDAD Y TRAZABILIDAD



El roble francés seleccionado para los Chips Œnoboïs® proviene exclusivamente de las especies *Q. Robur* et *Q. Petraea*. El sistema de trazabilidad de Œnoboïs® 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).