

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 fuertemente tostadas cuyo objetivo es aportar notas tostadas en nariz y frescor en boca.



PERFIL DEL VINO

Los chips Fr Médium + son perfectos para vinos muy maduros con falta de tensión en boca. Es una madera interesante para vinos blancos y rosados en pequeñas dosis para ganar frescor en añadas calientes.



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



Pan tostado



Almendra
tostada



Especias

En nariz, los chips Fr Medium + aportan notas aromáticas tostadas de pan y almendras tostadas, así como notas de especias frescas.

En boca, esta madera aporta frescor y vivacidad al vino.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Chips de madera
Color	Marrón oscuro
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).