

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

La gama CEnoblond® se compone de mezclas de diferentes maderas enológicas de nuestra gama histórica, con el objetivo de ofrecerle resultados armoniosos y universales. Son soluciones prácticas y listas para usar, destinadas a ahorrarle tiempo.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Los chips CEnoblond® Chic son una mezcla de maderas francesas y americanas con un nivel de tostado de medio a alto, destinados a aportar complejidad aromática con notas de frutos negros y especias frescas. Esta mezcla también añade una gran persistencia aromática al final en boca.



PERFIL DEL VINO

Los chips CEnoblond® Chic son perfectos para los vinos que carecen de complejidad, frescor y longitud. Esta mezcla de maderas aporta finura aromática respetando la fruta.



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 CEnoblond® Chic debe adaptarse en función del objetivo enológico deseado. De 1 a 5 g/L en vinos blancos, rosados y tintos. Si el objetivo es ganar en complejidad y finura, le aconsejamos trabajar entre 3 y 4 g/L en crianza.

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 negros



Especias



Pimienta

En nariz, los chips CEnoblond® Chic aportan notas aromáticas tostadas de frutos negros, especias y pimienta.

En boca, esta madera aporta frescor y complejidad aromática.

ROBLE AMERICANO & FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

| | |
|---------|-------------------------|
| Aspecto | Chips de madera |
| Color | Beige a marrón (mezcla) |
| 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 seleccionado para los Chips CEnobois® proviene de bosques franceses (especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*) y americanos (especie *Q. Alba*). El sistema de trazabilidad de CEnobois® garantiza el origen preciso del roble utilizado, así como su maduración natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.