

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® Fun son una mezcla de maderas francesas y americanas moderadamente tostadas, destinados a aportar un toque goloso en boca y en nariz con sus notas de vainilla y crème brûlée.



## PERFIL DEL VINO

Los chips Cenoblond® Fun son perfectos para los vinos que carecen de madurez, dulzor y longitud. Esta mezcla es interesante para mejorar la sensación general en boca.



## 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® Fun 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 dulzor, 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



Vainilla



Caramelo



Frutos maduros

En nariz, los chips Cenoblond® Fun aportan notas aromáticas de vainilla, caramelo y frutos maduros (fruta confitada).

En boca, esta madera aporta volumen y sensación golosa.

ROBLE AMERICANO & FRANCÉS



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

### QUÍMICAS

### MICROBIOLÓGICAS

Aspecto	Chips de madera
Color	Beige a marrón (mezcla)
Tamaño	De 7 a 18 mm
Peso	> 5 g

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

Gérmes aerobios-mesófilos	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonella	Ausencia /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levadura	< 10 UFC/g
Moho	< 10 <sup>4</sup> 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.