

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

La gama CEnoblend® 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 CEnoblend® Pure son una mezcla de maderas francesas ligeramente tostadas, destinados a exaltar la intensidad de la fruta fresca y añadir volumen en boca.



PERFIL DEL VINO

Los chip CEnoblend® Pure son perfectos para los vinos blancos, rosados y tintos frescos con falta de fruta y volumen en boca. Una mezcla interesante de maderas para matrices de vino reductoras con el fin de abrir la nariz.



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 CEnoblend® Pure debe adaptarse en función del objetivo enológico deseado. De 1 a 5 g/L en vinos blancos, rosados y tintos. Si el objetivo es exaltar la intensidad de la fruta, le aconsejamos trabajar entre 2 y 3 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.



TIPO DE CALEFACCIÓN



NOTAS AROMÁTICAS



Fruits rouges



Fruits jaunes

Au nez, les copeaux CEnoblend® Pure intensifient l'expression des :

- Fruits rouges frais : myrtille, mûre, groseille, fraise
- Fruits jaunes frais : poire, citron, ananas, pêche

En bouche, ce bois apporte de la douceur et du volume.

ROBLE 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

Gérmenes 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 CEnobois® proviene exclusivamente de las especies *Q. Robur* et *Q. Petraea*. 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.