

# GRANULARS FR MEDIUM

ŒNOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® ofrece una gama completa de granulars con características organolépticas específicas que permiten trabajar la expresión aromática de los vinos y su equilibrio en boca. Este enfoque a la carta con maderas precisas y perfiles repetibles se adapta a todo tipo de vino blanco, rosado y tinto.

El formato granulado Œnoboïs® garantiza una rápida extracción de los compuestos de la madera durante la maceración en fermentación alcohólica.



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Los Granulars Fr Médium son maderas moderadamente tostadas cuyo objetivo es aportar notas golosas de vainilla en nariz y dulzor en boca.



## PERFIL DEL VINO

Los granulars 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 para vinos tintos termo o en añadas frescas para ganar en dulzor y longitud.



## INSTRUCCIONES DE USO

### MOMENTO DE APLICACIÓN

El formato granulado permite extraer el potencial de la madera en el vino muy rápidamente (de 3 a 5 días). Por lo cual es un formato interesante para la fermentación alcohólica. La adición en FA garantiza el frescor de la fruta y disminuye la intensidad del carácter vegetal.

### DOSIS DE APLICACIÓN

La dosis de los Granulars Fr Médium debe adaptarse en función del nivel de madurez de la uva y de la añada. De 1 a 4 g/L en blancos, rosados y tintos.

Entre 1 y 4 g/L para los vinos blancos, rosados y tintos. Por encima de 3 g/L la madera podría repercutir en el aroma varietal (notas de vainilla).

### TIEMPO DE CONTACTO

- Fermentación:

El tiempo necesario para la vinificación. Es necesario un periodo de 3 a 5 días para extraer todo el potencial de la madera (aromático y aporte en boca).

- Crianza:

También es posible utilizarlos durante la crianza. Se recomienda un periodo de contacto de 1 a 2 meses para que la madera se integre bien con el vino.



### NIVEL DE TOSTADO



### NOTAS AROMÁTICAS



Vainilla



Brioche



Espicias

En nariz, los granulars Fr Médium aportan notas aromáticas de vainilla y brioche. En los vinos tintos aportan notas de especias frescas.

En boca, esta madera aporta suavidad y sensación golosa.

ROBLE FRANCÉS



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

Aspecto	Granulados
Color	Marrón medio
Tamaño	De 3 a 8 mm
Peso	> 1 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 <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, también disponible en saco de 12 kg con 2 mallas en nylon para infusión de 6 kg.

## CALIDAD Y TRAZABILIDAD



El roble francés y americano seleccionado para los Granulars Œnoboïs® proviene exclusivamente de bosques franceses de las especies *Q. Robur* y *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 08/08/2023. 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).