

GRANULARS LIGHT

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnobois® 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 Œnobois® garantiza una rápida extracción de los compuestos de la madera durante la maceración en fermentación alcohólica.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Los Granulars Light son maderas ligeramente tostadas que aportan notas florales en nariz y frescor en boca.



PERFIL DEL VINO

Los Granulars Light son perfectos para los vinos maduros o sobremaduros que carecen de frescor. Una madera interesante para los vinos blancos, rosados y tintos de añadas cálidas.



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 una mejor integración con el vino además de aportar frescor en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Granulars Light debe adaptarse en función del nivel de madurez de la uva y de la añada. De 1 a 2 g/L en blancos, rosados y tintos. Tenga cuidado de no exceder los 2 g/L, ya que la madera podría impactar los aromas varietales (notas amaderadas).

TIEMPO DE CONTACTO

• Fermentación :

El tiempo necesario para la vinificación. Se requiere 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



Floral



Especias



Menta

En nariz, los granulars Light aportan notas aromáticas florales en los vinos blancos (flores blancas) y notas de especias frescas y mentoladas en los vinos tintos.

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

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Granulados
Color	Beige claro
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 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, 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 Œnobois® proviene exclusivamente de bosques franceses de las especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. El sistema de trazabilidad de Œnobois® garantiza el origen preciso del roble utilizado, así como su maduración natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

AC 30/10/2023. 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).