

GRANULARS CENOFRESH

ŒENOBOIS
AU CŒUR DU VIN

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



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Los granulars Œenofresh son maderas frescas concentradas en elagitaninos cuyo objetivo es aportar concentración tánica al vino sin afectar a los aromas. En los vinos tintos, Œenofresh ayuda a estabilizar el color y en los blancos su efecto antioxidante limita la evolución del vino.



PERFIL DEL VINO

Los Granulars Œenofresh son perfectos para vinos frescos o maduros que carecen de concentración tánica. Esta madera puede utilizarse en vinos blancos, rosados o tintos como parte de un proceso de reducción de SO₂.



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 concentración tánica en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Granulars Œenofresh debe adaptarse en función del nivel de concentración de los futuros vinos. De 1 a 4 g/L en vinos blancos, rosados y tintos.

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



Frutos rojos



Frutos amarillos



Coco

En nariz, los granulars Œenofresh aportan notas de whisky lactona (coco) y notas aromáticas de:

- Frutos rojos frescos: arándanos, mora, grosella, fresa
- Frutos amarillos frescos: pera, limón, piña, melocotón

En boca, esta madera aporta estructura y concentración tánica al vino.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Granulares
Color	Crema
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

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