

GRANULARS FRESH

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 Fresh son maderas muy poco tostadas que recubren la boca y aportan volumen al paladar medio sin impacto aromático.



PERFIL DEL VINO

Los Granulars Fresh son perfectos para vinos blancos y rosados frescos que carecen de cuerpo en medio de boca o los vinos tintos termo para recubrir los taninos duros al salir de la fermentación alcohólica.



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 un efecto envolvente en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Granulars Fresh debe adaptarse en función del objetivo enológico deseado. 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 Fresh aportan notas de whisky lactona (coco) y notas aromáticas de:

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

En boca, esta madera aporta suavidad y dulzor al vino.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

| | |
|---------|-------------|
| Aspecto | Granulados |
| 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

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| 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 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 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).