

Œnobois® offre una gamma di cubetti 3D ricavati dalle nostre staves dedicate a periodi di maturazione leggermente più brevi (da 2 a 4 mesi). Il formato unico dei cubetti 3D Œnobois® favorisce un'estrazione approfondita dei composti del legno, portando ancora più avanti la ricerca di intensità, persistenza aromatica e concentrazione tannica al palato.

I cubi Œnobois® 3D sono veri e propri strumenti che combinano la precisione nella scelta del legno e la riduzione dei costi di stagionatura.



OBIETTIVI ENOLOGICI

I cubi 3D Highlight rafforzano la struttura tannica del vino senza aggiungere note tostate. L'obiettivo principale è migliorare il livello di concentrazione al palato e intensificare l'espressione del frutto.



PROFILO DEL VINO

I cubi 3D Highlight sono perfetti per i vini freschi e fruttati che mancano di corpo al palato. Questo legno enologico può essere utilizzato su vini bianchi, rosati e rossi.



CONSIGLI D'USO

QUANDO AGGIUNGERE

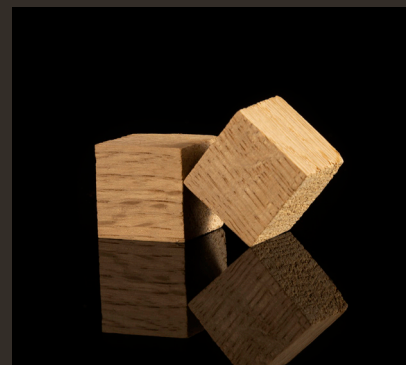
L'aggiunta in FA garantirà una migliore integrazione con il vino, beneficiando al contempo di un contributo di concentrazione tannica al palato. L'applicazione durante l'affinamento, dopo la FML, fa emergere tutta la complessità aromatica di questo legno, con le sue note di whisky lattone, preservandone l'impatto al palato.

TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di 3D Œnobois® Highlight deve essere all'obiettivo enologico desiderato. Da 2 a 6 g/L su vini rossi e tra 1 e 4 g/L su vini bianchi et rosati.

TEMPO DI CONTATTO

- Fermentazione :
Il periodo di vinificazione, con un periodo di affinamento da 2 a 4 mesi.
- Affinamento :
Da 2 a 4 mesi, da adattare in base all'obiettivo organolettico ricercato.



TIPO DI RISCALDAMENTO



NOTE AROMATICHE



Frutti rossi

Frutti gialli

Noce di cocco

Al naso, 3D Highlight apportare note di whisky lattone (cocco) e note aromatiche di :

- Frutti rossi freschi :
mirtillo, mora, ribes rosso, fragola
- Frutta gialla fresca :
pera, limone, ananas, pesca

Al palato, questo legno innalza il livello generale. Aggiunge concentrazione tannica e morbidezza.

QUERCIA FRANCESE



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	Cubetto di legno
Colore	Beige chiaro
Dimensioni	Lunghezza : 2,2 cm Larghezza : 2,2 cm Spessore : 2,2 cm
Peso	± 15 g

CHIMICA

Benzo(a)pirene	< 50 ng/g	Ferro	< 100 mg/kg
Pentaclorofenolo	< 100 ng/g	Arsenico	< 2 mg/kg
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisolo	< 1 ng/g	Piombo	< 5 mg/kg
2, 4, 6 Tricloroanisolo	< 0,2 ng/g	Mercurio	< 1 mg/kg
Pentacloroanisolo	< 100 ng/g	Cadmio	< 0,5 mg/kg

MICROBIOLOGICA

Germi aerobi-mesofili	< 10 ⁴ UFC/g
Salmonella	Assenza /25g
Coliformi	< 10 UFC/g
Lievito	< 10 UFC/g
Stampo	< 10 ⁴ UFC/g



IMBALLAGGIO

1 sacco in PE da 12 kg rivestito in PET, contenente 2 reti di infusione in nylon da 6 kg.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ



Il rovere francese selezionato per il 3D Œnobois proviene esclusivamente da foreste francesi e dalle varietà Q. Robur e Q. Petraea. Il sistema di tracciabilità messo in atto da Œnobois® garantisce l'origine precisa del rovere utilizzato, nonché la maturazione naturale del rovere all'aria aperta per un minimo di 24 mesi.