

Œnoboïs® 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 Œnoboïs® 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 Œnoboïs® 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 Medium + aggiungono al vino note tostate e affumicate, nonché persistenza aromatica sul finale. L'obiettivo principale è quello di esaltare le note intense di fumo, caffè e moka.



### PROFILO DEL VINO

I cubi 3D Medium + sono perfetti per i vini molto maturi che mancano di lunghezza al palato. Questo legno enologico può essere utilizzato su vini bianchi, rosati e rossi.



### CONSIGLI D'USO

#### QUANDO AGGIUNGERE

L'aggiunta in FA garantisce una migliore integrazione con il vino, aggiungendo dolcezza e lunghezza. L'applicazione durante l'affinamento, dopo la FML, fa emergere tutta l'intensità aromatica di questo legno, con le sue note tostate, di caffè e di moka, preservandone l'impatto al palato.

#### TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di 3D Œnoboïs® Medium + deve essere all'obiettivo enologico desiderato. Da 2 a 4 g/L su vini rossi e tra 0,3 e 3 g/L su vini bianchi e 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



Caffè

Moka

Tiramisu

Al naso, 3D Medium + apportano intense note aromatiche di caffè, moka e tiramisù.

Al palato, il legno aggiunge freschezza, complessità ed enorme lunghezza.

QUERCIA FRANCESE



### SPECIFICHE

#### FISICA

<b>Aspetto</b>	Cubetto di legno
<b>Colore</b>	Marrone scuro
<b>Dimensioni</b>	Lunghezza : 2,2 cm Larghezza : 2,2 cm Spessore : 2,2 cm
<b>Peso</b>	± 15 g

#### CHIMICA

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

#### MICROBIOLOGICA

<b>Germi aerobi-mesofili</b>	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
<b>Salmonella</b>	Assenza /25g
<b>Coliformi</b>	< 10 UFC/g
<b>Lievito</b>	< 10 UFC/g
<b>Stampo</b>	< 10 <sup>4</sup> 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 Œnoboïs proviene esclusivamente da foreste francesi e dalle varietà Q. Robur e Q. Petraea. Il sistema di tracciabilità messo in atto da Œnoboïs® garantisce l'origine precisa del rovere utilizzato, nonché la maturazione naturale del rovere all'aria aperta per un minimo di 24 mesi.

*Per uso enologico. Queste informazioni sono fornite a titolo indicativo e si basano sulle nostre attuali conoscenze, senza alcun impegno o garanzia. Le condizioni d'uso sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme vigenti. Conforme al Regolamento UE n. 2019/934 (e successive modifiche).*