

BLOCKS ABSOLUTE

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® offre una gamma di blocchi realizzati con le nostre doghe spesse dedicate a periodi di maturazione leggermente più brevi. Lo speciale processo di «doppio riscaldamento» ci permette di produrre profili di blocchi molto complessi, vari e ripetibili.

I blocchi Œnoboïs® garantiscono un'estrazione progressiva e stabile dei componenti del legno, rispettando le caratteristiche del terroir dei vini prodotti.



OBIETTIVI ENOLOGICI

I blocchi Absolute sono molto tostati ed apportano grande complessità e freschezza aromatica al vino. L'obiettivo principale è aggiungere note tostate e speziate, nonché corpo e lunghezza al palato.



PROFILO DEL VINO

I blocchi Absolute si abbinano perfettamente ai vini maturi e sovramaturi, rinfrescando il frutto con le loro note affumicate e le spezie fresche. Questi legni enologici armonizzano l'equilibrio al palato dei vini privi di freschezza. Da utilizzare con vini bianchi, rosati e rossi.



CONSIGLI D'USO

QUANDO AGGIUNGERE

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

TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di Blocks Œnoboïs® Absolute 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 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



Minerale

Griglia

Pepe

Al naso, il Blocks Absolute apporta fresche note minerali :

- Pietra focaia, note salate e pepate

Al palato, questo legno aggiunge freschezza e complessità.

QUERCIA FRANCESE



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	Quadrato di legno
Colore	Marrone scuro
Dimensioni	Lunghezza : 5 cm Larghezza : 5 cm Spessore : 1.8 cm
Peso	± 28 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 Blocks 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.

AC 08/08/2023. 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).