

BLOCKS ORIGIN

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

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



OBIETTIVI ENOLOGICI

I blocchi Œnobois® Origin aggiungono volume al palato senza note tostate. L'obiettivo principale è quello di esaltare il carattere dei vostri grandi vini di terroir.



PROFILO DEL VINO

I blocchi Œnobois® Origin sono perfetti per i vini freschi che necessitano di maggiore volume al palato. Questi legni enologici possono essere utilizzati su vini bianchi, rosati e rossi.



CONSIGLI D'USO

QUANDO AGGIUNGERE

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

TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di Blocks Œnobois® Origin 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, Blocks Origin 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	Quadrato di legno
Colore	Beige chiaro
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 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.

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).