

CHIPS FRESH

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® offre una gamma completa di chips di legno con caratteristiche organolettiche specifiche, nonché miscele di legni Œnoblend® per migliorare sia l'espressione aromatica dei vini che il loro equilibrio al palato.

Questo approccio su misura, con legni precisi e profili ripetibili, è adatto a tutti i tipi di vino bianco, rosato e rosso.



OBIETTIVI ENOLOGICI

Le chips Fresh sono legni leggermente tostati, il cui scopo è quello di rivestire il palato, aggiungendo volume al palato medio senza intaccare gli aromi.



PROFILO DEL VINO

Le chips Fresh si abbinano perfettamente ai vini bianchi e rosati freschi che non hanno un palato medio, o ai vini rossi termovinificati per coprire i tannini duri della fermentazione alcolica.



CONSIGLI D'USO

QUANDO AGGIUNGERE

Il formato a chips consente di estrarre rapidamente il potenziale del legno nel vino. 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 delle chips Fresh deve essere congruo alla sensazione in bocca del vino e all'obiettivo enologico desiderato. Da 1 a 5 g/L su vini bianchi, rosati e rossi.

TEMPO DI CONTATTO

- Fermentazione :
Tempo di vinificazione. Un periodo da 7 a 10 giorni è necessario per estrarre tutto il potenziale del legno (contributo aromatico e gustativo).
- Affinamento :
Si consiglia un periodo di contatto da 1 a 3 mesi per garantire che il legno si integri bene con il vino.



TIPO DI RISCALDAMENTO



NOTE AROMATICHE



Frutti rossi



Frutti gialli



Noce di
cocco

Al naso, Chips Fresh 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, il legno aggiunge dolcezza e morbidezza al vino.

QUERCIA FRANCESE



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	Chips di legno
Colore	Crema
Dimensioni	De 7 a 18 mm
Peso	> 5 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 da 12 kg in PE rivestito in PET contenente 2 reti di infusione in nylon da 6 kg.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ



Il rovere francese selezionato per le Chips 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 31/10/2023. 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).