

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 Fr Medium sono legni moderatamente tostati, il cui scopo è quello di apportare note di vaniglia gourmet al naso e dolcezza al palato.



PROFILO DEL VINO

Le chips Fr Medium sono perfette per i vini poco maturi, dove l'obiettivo è quello di maturare il frutto e ridurre l'intensità del vegetale. Un legno interessante da lavorare su vini rossi termovinificati o su annate fresche per guadagnare in dolcezza e lunghezza.



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 della chips Fr Medium deve essere congruo al livello di maturazione delle uve 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



Vaniglia



Brioche



Spezie

Al naso, le Chips Fr Medium apportano note aromatiche di vaniglia e brioche. Sui vini rossi, apportano note di spezie fresche.

Al palato, questo legno aggiunge dolcezza e delizia.

QUERCIA FRANCESE



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	Chips di legno
Colore	Marrone medio
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.