

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

La gamma CENOblend® è costituita da miscele di diversi legni enologici della nostra gamma storica, con l'obiettivo di offrirvi risultati armoniosi e universali. Si tratta di soluzioni pratiche, pensate per far risparmiare tempo.



OBIETTIVI ENOLOGICI

Le chips CENOblend® Chic sono una miscela di legni francesi e americani a media e alta tostatura, studiata per apportare complessità aromatica con note di frutta nera e spezie fresche. Questa miscela apporta anche un'abbondante persistenza aromatica nel finale.



PROFILO DEL VINO

Le chips CENOblend® Chic si sposano perfettamente con i vini che mancano di complessità, freschezza e lunghezza. È una miscela di legni che aggiungono finezza aromatica nel rispetto del frutto.



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 CENOblend® Chic deve essere all'obiettivo enologico desiderato. Da 1 a 5 g/L su vini bianchi, rosati e rossi. Per ottenere una maggiore complessità e finezza, si consiglia di lavorare a circa 3-4 g/L durante l'affinamento.

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.



SPECIFICHE

PHYSIQUES

Aspetto	Chips di legno
Colore	Da beige a marrone(miscela)
Dimensioni	De 7 a 18 mm
Peso	> 5 g

CHIMIQUES

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

MICROBIOLOGIQUES

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 selezionato per le Chips CENOBOIS® proviene da foreste francesi (Q. Robur e Q. Petraea) e americane (Q. Alba). Il sistema di tracciabilità messo in atto da CENOBOIS® 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).



TIPO DI RISCALDAMENTO



NOTE AROMATICHE



Frutti neri



Spezie



Pepe

Al naso, le chips di CENOblend® Chic portano note aromatiche tostate di frutta nera, spezie e pepe.

Al palato, questo legno aggiunge freschezza e complessità aromatica.

QUERCIA FRANCESE E AMERICANO