

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® Fun sono una miscela di legni francesi e americani moderatamente tostati, il cui scopo è quello di offrire un sapore enormemente indulgente al palato e al naso, con note di vaniglia e crème brûlée.



PROFILO DEL VINO

Le chips CENOblend® Fun si sposano perfettamente con i vini che mancano di maturità, dolcezza e lunghezza. Questa miscela è interessante per innalzare il livello generale del palato.



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® Fun deve essere all'obiettivo enologico desiderato. Da 1 a 5 g/L su vini bianchi, rosati e rossi. Per aumentare la complessità e la dolcezza, 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.



TIPO DI RISCALDAMENTO



NOTE AROMATICHE



Vaniglia



Caramello



Frutti maturi

Al naso, le chips CENOblend® Fun apportano note aromatiche di vaniglia, caramello e frutta matura (frutta candita).

Al palato, il legno aggiunge volume e delizia.

QUERCIA FRANCESE E AMERICANO



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.