

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® Pure sono una miscela di legni leggermente tostati, studiata per esaltare l'intensità della frutta fresca e aggiungere volume al palato.



PROFILO DEL VINO

Le chips CENOblend® Pure si abbinano perfettamente a vini bianchi, rosati e rossi freschi che mancano di frutta e volume al palato. Un'interessante miscela di legni da utilizzare su vini chiusi per aprirli a livello olfattivo.



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® Pure deve essere all'obiettivo enologico desiderato. Da 1 a 5 g/L su vini bianchi, rosati e rossi. Per esaltare l'intensità del frutto, si consiglia di lavorare a circa 2-3 g/L.

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

Al naso, le chips CENOblend® Pure intensificano l'espressione di :

- Frutti rossi freschi:
mirtillo, mora, ribes rosso, fragola
- Frutta gialla fresca:
pera, limone, ananas, pesca

Al palato, questo legno aggiunge morbidezza e volume.

QUERCIA FRANCESE



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 francese selezionato per le Chips CENOBOIS® proviene esclusivamente da foreste francesi e dalle varietà Q. Robur e Q. Petraea. 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.