

CHIPS US MEDIUM +

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 US Medium + sono legni altamente tostati, il cui scopo è quello di apportare intense note tostate di moka e caffè con una forte persistenza aromatica sul finale.



PROFILO DEL VINO

Le chips US Medium+ sono perfette per i vini a bassa intensità aromatica hanno l'obiettivo di aggiungere complessità. Un legno interessante, da utilizzare a piccole dosi su vini che mancano di lunghezza e persistenza aromatica.



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 US 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



Moka



Caffè

Al naso, US Medium + chips porta note aromatiche tostate di moka e caffè.

Al palato, questo legno aggiunge freschezza e complessità aromatica.

QUERCIA AMERICANO



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	Chips di legno
Colore	Marrone scuro
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 americano selezionato per le Chips Œnoboïs® proviene esclusivamente dalle varietà Q. Alba. 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).