

# GRANULARI FRESH

ŒNOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® offre una gamma completa di granulari con caratteristiche organolettiche specifiche, che ci permettono di lavorare sia sull'espressione aromatica che sull'equilibrio gustativo dei vini. Questo approccio su misura, con legni precisi e profili ripetibili, può essere adattato a tutti i tipi di vino bianco, rosato e rosso.

Il formato granulare Œnoboïs® garantisce una rapida estrazione dei composti del legno durante la macerazione nella fermentazione alcolica.



## OBIETTIVI ENOLOGICI

I granulari Fresh sono legni leggermente tostati, il cui scopo è quello di rivestire il palato, aggiungendo volume a metà palato senza influire sugli aromi.



## PROFILO DEL VINO

I granulari Fresh sono perfetti per i vini bianchi e rosati freschi che non hanno un palato importante, o per i vini rossi termovinificati per coprire i tannini duri che escono dalla fermentazione alcolica.



## CONSIGLI D'USO

### QUANDO AGGIUNGERE

Il formato granulare permette di estrarre il potenziale del legno nel vino molto rapidamente (da 3 a 5 giorni). È un formato interessante per la fermentazione alcolica. Un'aggiunta durante la fermentazione garantisce una migliore integrazione con il vino, beneficiando dell'effetto di rivestimento della bocca.

### TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di granulari Fresh deve essere congruo al livello di concentrazione dei futuri vini. Da 1 a 4 g/L su vini bianchi, rosati e rossi.

### TEMPO DI CONTATTO

- Fermentazione : tempo di vinificazione. Un periodo da 3 a 5 giorni è necessario per estrarre tutto il potenziale del legno (contributo aromatico e gustativo).
- Affinamento : È possibile un'applicazione nell'allevamento. Si consiglia un periodo di contatto da 1 a 2 mesi per garantire che il legno si integri bene con il vino.



### TIPO DI RISCALDAMENTO



### NOTE AROMATICHE



Frutti rossi



Frutti gialli



Noce di cocco

Al naso, granulari Fresh apportano note di whisky lattone (cocco) e note aromatiche di :

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

Al palato, questo legno aggiunge dolcezza e delizia.

QUERCIA FRANCESE



## SPECIFICHE

### FISICA

Aspetto	Granulari de legno
Colore	Crema
Dimensioni	Da 3 a 8 mm
Peso	> 1 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 <sup>4</sup> UFC/g
Salmonella	Assenza /25g
Coliformi	< 10 UFC/g
Lievito	< 10 UFC/g
Stampo	< 10 <sup>4</sup> UFC/g



## IMBALLAGGIO

1 sacco da 12 kg in PE rivestito in PET in formato sfuso o contenente 2 reti di infusione in nylon da 6 kg.

## QUALITÀ E TRACCIABILITÀ



Il rovere francese selezionato per i granulari 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.

*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).*