

# GRANULARI FR MEDIUM

ŒNOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œno Bois® 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 Œno Bois® garantisce una rapida estrazione dei composti del legno durante la macerazione nella fermentazione alcolica.



## OBIETTIVI ENOLOGICI

I granulari Fr Medium sono legni moderatamente tostati, il cui scopo è apportare note di vaniglia al naso e dolcezza al palato.



## PROFILO DEL VINO

I granulari Fr Medium sono perfetti per i vini poco maturi, con l'obiettivo di maturare il frutto e ridurre l'intensità del vegetale. Un legno interessante per lavorare su vini rossi termovinificati o su annate fresche, guadagnando in dolcezza e lunghezza.



## 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. L'aggiunta durante la fermentazione mantiene la freschezza del frutto, riducendo l'intensità del vegetale.

### TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di Granulars Fr Medium deve essere congruovi al livello di maturazione delle uve e all'annata. Tra 1 e 4 g/L per i vini bianchi, rosati e rossi. Sopra i 3 g/L il legno potrebbe avere un impatto sull'aroma varietale (note di vaniglia).

### 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



Vaniglia



Brioche



Spezie

Al naso, i granulari Fr Medium apportano note aromatiche di vaniglia e brioche. Sui vini rossi, apportano note di spezie fresche.

Al palato, questo legno aggiunge dolcezza e delizia.

QUERCIA FRANCESE



## SPECIFICHE

### FISICA

Aspetto	Granulari de legno
Colore	Marrone medio
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 Œno Bois® proviene esclusivamente da foreste francesi e dalle varietà Q. Robur e Q. Petraea. Il sistema di tracciabilità messo in atto da Œno Bois® 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).*