

GRANULARI LIGHT

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 Light sono legni leggermente tostati, il cui scopo è quello di apportare note floreali al naso e freschezza al palato.



PROFILO DEL VINO

I granulari Light si sposano perfettamente con vini maturi o sovra maturi che mancano di freschezza. Un legno interessante per lavorare nelle annate calde su vini bianchi, rosati e rossi.



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 garantisce una migliore integrazione con il vino e beneficia di una maggiore freschezza al palato.

TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di Granulars Light deve essere congruovi al livello di maturazione delle uve e all'annata. Tra 1 e 2 g/L per i vini bianchi, rosati e rossi. Attenzione a non superare i 2 g/L, perché il legno potrebbe avere un impatto sull'aroma varietale (note di legno).

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



Floresale



Spezie



Mentolo

Al naso, i granulari Light apportano note aromatiche molto floreali ai vini bianchi (fiori bianchi) e note di spezie fresche e mentolo ai vini rossi.

Al palato, il legno aggiunge freschezza e vivacità al vino.

QUERCIA FRANCESE



SPECIFICHE

FISICA

Aspetto	Granulari de legno
Colore	Beige chiaro
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 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 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).