

GRANULARI CENOFRESH

œnoBOIS
AU CŒUR DU VIN

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



OBIETTIVI ENOLOGICI

I granulari œnofresh sono legni freschi concentrati in ellagitannini, il cui scopo è aggiungere concentrazione tannica al vino senza alterarne gli aromi. Per i vini rossi, œnofresh aiuta a stabilizzare il colore, mentre per i vini bianchi il suo effetto antiossidante limita l'evoluzione del vino.



PROFILO DEL VINO

I granulari œnofresh sono perfetti per i vini freschi o maturi che mancano di concentrazione tannica. Può essere utilizzato su vini bianchi, rosati o rossi nell'ambito di un processo di riduzione della SO₂.



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, apportando al contempo concentrazione tannica al palato.

TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio di granulari œnofresh 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 œnofresh 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, il legno aggiunge struttura e concentrazione tannica al vino.

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 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 œnoBois® proviene esclusivamente da foreste francesi e dalle varietà Q. Robur e Q. Petraea. Il sistema di tracciabilità messo in atto da œnoBois® 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).