

MIGLIORAMENTO DELLA CONCENTRAZIONE E STABILIZZAZIONE DEL COLORE DEI VINI

SOLUZIONE

- 2 g/L di CEnofresh da tino.

Legno fresco in forma granulare con o senza sacchetto di infusione.

I granulari permettono di estrarre il potenziale del legno e di integrarlo nel vino molto rapidamente.

🕒 3 a 4 giorni.



RISPETTA IL FRUTTO E GUADAGNA VOLUME AL PALATO

SOLUZIONE

- 1 g/L de chips FR Fresh + 1 g/L de chips FR Light da tino.

Legno a riscaldamento molto leggero disponibile anche in forma granulare.

- 2 g/L di CEnoblend® Pure.

I granulari permettono di estrarre il potenziale del legno e di integrarlo nel vino molto rapidamente.

🕒 10 a 12 giorni per estrarre il pieno potenziale del legno.



RIDUCE LA PERCEZIONE DI VEGETAZIONE E RIVESTE I TANNINI

SOLUZIONE

- 1 g/L di chips US Medium + 1g/L chips FR Medium Plus da tino.

- 1,5 a 3g/L di CEnoblend® Chic.

🕒 10 a 12 giorni per estrarre il pieno potenziale del legno.

- 0,5 stave/hL di Origin + 0,5 stave/hL di Expression.

Stave Expression presenta una maggiore concentrazione di vanillina. Le doghe consentono inoltre una maggiore complessità aromatica.

Questi legni più tostati aiutano a maturare il frutto e a ridurre la percezione di vegetazione ma anche ad aumentare la dolcezza e a lavorare sul rivestimento dei vini.

🕒 6 mesi.



RIDUCE LA PERCEZIONE DI VEGETALE E LIMITA L'AMAREZZA

SOLUZIONE

- 1 g/L di chips FR Fresh + 1 g/L di chips FR Medium +.

Il legno Medium + permette di lavorare sulla lunghezza del palato e quindi di ridurre l'amaro nel finale.

🕒 10 a 12 giorni per estrarre il pieno potenziale del legno.

- 0,5 stave/hL di Origin + 0,5 stave/hL di Absolute.

Stave Absolute è più concentrata in furfurolo il che significa che può essere utilizzata per migliorare la freschezza e la persistenza aromatica dei vini bianchi.

🕒 6 mesi.



LEGNI ENOLOGICI ÆNOBOIS®

CHIPS / GRANULARI / BLENDS



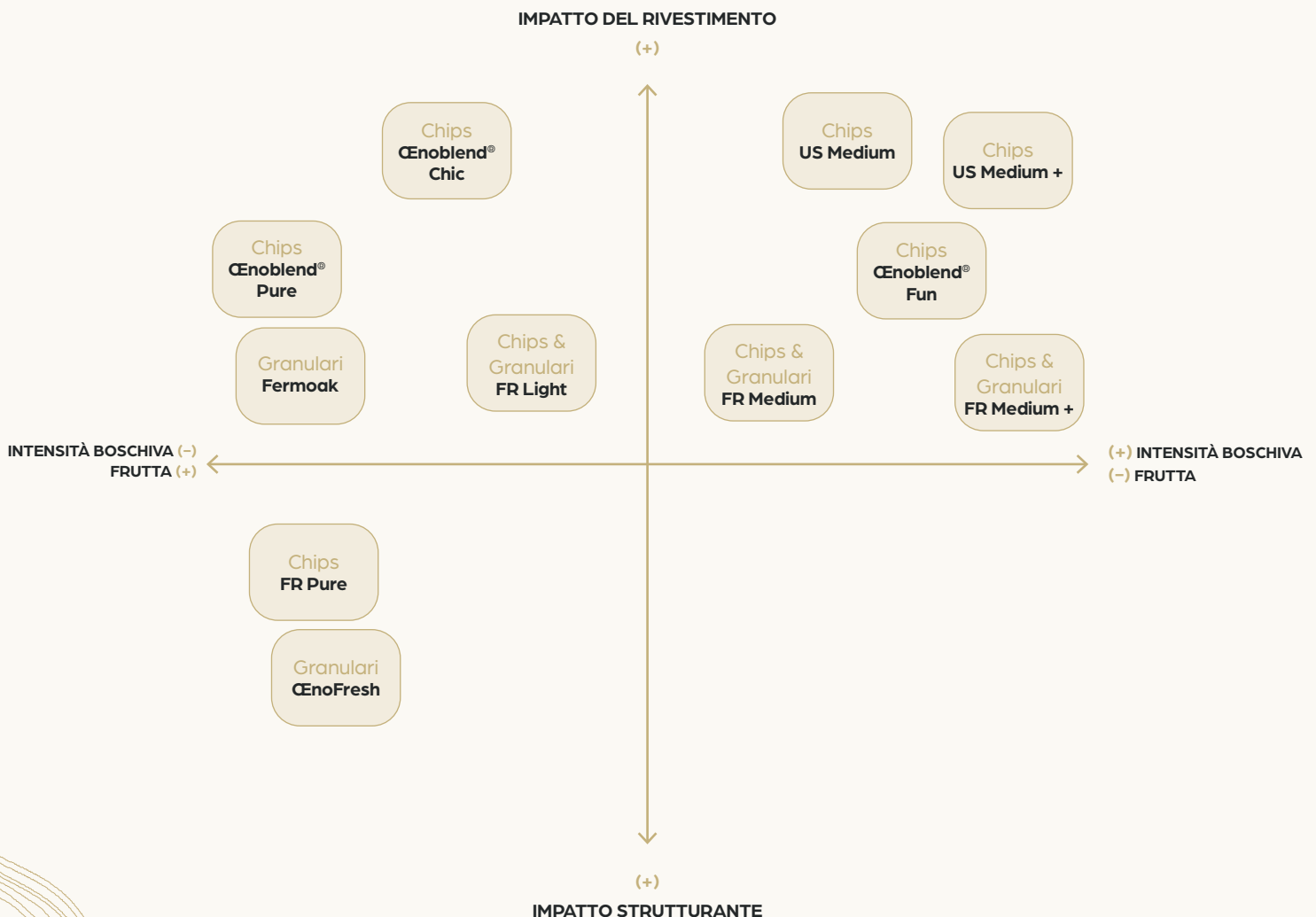
• **Chips** e **Granulari di Ænobois®** consentono di raggiungere obiettivi tecnici precisi, grazie a una lavorazione su misura.

Parliamo di "legno ingredienti" con una selezione qualitativa di legni francesi e americani e processi produttivi precisi e ripetibili.

Questi legni enologici sono interessanti per le annate tecniche perché permettono di rispondere

a problemi specifici come la riduzione del contenuto vegetale e la conservazione del frutto o il rivestimento dei tannini verdi di uve poco mature senza concentrarli.

• I prodotti **Ænoblend® Pure, Chic & Fun**, ottenuti da legni utilizzati in enologia sono disponibili anche per soddisfare requisiti tecnici più generici e sono facili da usare sul campo.



STAVES / STICKS / STICKS INSIDE



- Legni enologici più spessi come Staves in 18mm e Sticks o Sticks Inside 22mm sono stati sviluppati con criterio per periodi di maturazione più lunghi (da 6 a 8 mesi)

Questi strumenti di alta gamma possono essere utilizzati per migliorare i vini da invecchiamento aggiungendo complessità aromatica dolcezza e lunghezza al palato. Sono veri e propri strumenti

enologici per riprodurre l'invecchiamento tradizionale in botte.

- Per ottenere risultati organolettici simili a quelli di doghe e bastoni ma con periodi di maturazione più brevi, offriamo altri formati di legno enologico : Blocks & 3D.

