

CHIPS TOFFEE

ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® ofrece una gama completa de chips de roble con características organolépticas específicas, así como las mezclas de madera Œnoblend® para potenciar la expresión aromática de los vinos y su equilibrio en boca.

Este enfoque sobre medida, con maderas precisas y perfiles repetibles, conviene a todo tipo de vino blanco, rosado y tinto.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

Los chips Toffee son maderas 100% francesas de tostado medio que aportan a la nariz notas muy intensas de vainilla fresca y lactonas. Los chips Toffee son actualmente los más dulces de nuestra gama de chips.



PERFIL DEL VINO

Los chips Toffee son perfectos para los vinos que carecen de dulzor en boca. Los chips de Toffee envuelven los taninos «duros» de los vinos tintos muy concentrados, y también armonizan los taninos «secantes» de las añadas secas.



INSTRUCCIONES DE USO

MOMENTO DE APLICACIÓN

El formato chips permite extraer rápidamente el potencial de la madera en el vino. La adición en FA garantiza una mejor integración en el vino, además de aportar volumen en boca. Si se añade durante la crianza, tras la FML, revelará toda la complejidad aromática de la madera, preservando su impacto en boca.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis de los Chips Toffee debe adaptarse en función de la madurez de la uva y del objetivo enológico deseado. De 1 a 5 g/L en vinos blancos, rosados y tintos.

TIEMPO DE CONTACTO

• Fermentación:

El tiempo necesario para la vinificación. Se requiere un periodo de 7 a 10 días para extraer todo el potencial de la madera (aromático y aporte en boca).

• Crianza:

Se recomienda un periodo de contacto de 1 a 3 meses para que la madera se integre bien con el vino.



NIVEL DE TOSTADO



NOTAS AROMÁTICAS



Coco



Vainilla



Dulzor

En nariz, los chips Toffee aportan notas aromáticas muy intensas de vainas de vainilla fresca y notas intensas de coco fresco.

En boca, el Toffee aporta mucho dulzor.

ROBLE FRANCÉS



ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto	Chips de madera
Color	Marrón medio
Tamaño	De 7 a 18 mm
Peso	> 5 g

QUÍMICAS

Benzo(a)pireno	< 50 ng/g	Hierro	< 100 mg/kg
Pentaclorofenol	< 100 ng/g	Arsénico	< 2 mg/kg
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisol	< 1 ng/g	Plomo	< 5 mg/kg
2, 4, 6 Tricloroanisol	< 0,2 ng/g	Mercurio	< 1 mg/kg
Pentacloroanisol	< 100 ng/g	Cadmio	< 0,5 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS

Gérmens aerobios-mesófilos	< 10 ⁴ UFC/g
Salmonella	Ausencia /25g
Coliformes	< 10 UFC/g
Levadura	< 10 UFC/g
Moho	< 10 ⁴ UFC/g



ACONDICIONAMIENTO

1 saco de 12 kg en PE doblado de PET con 2 mallas en nylon para infusión de 6 kg.

CALIDAD Y TRAZABILIDAD



El roble francés seleccionado para los Chips Œnoboïs® proviene exclusivamente de las especies *Q. Robur* et *Q. Petraea*. El sistema de trazabilidad de Œnoboïs® garantiza el origen preciso del roble utilizado, así como su maduración natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

AC 28/02/2024. Para uso enológico. Esta información se facilita a título orientativo y se basa en nuestros conocimientos actuales, sin ningún compromiso ni garantía. Las condiciones de uso están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas vigentes. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).