

# CHIPS TOFFEE

ŒNOBOIS  
AU CŒUR DU VIN

Œnoboïs® offre una gamma completa di chips di legno con caratteristiche organolettiche specifiche, nonché miscele di legni Œnoblend® per migliorare sia l'espressione aromatica dei vini che il loro equilibrio al palato.

Questo approccio su misura, con legni precisi e profili ripetibili, è adatto a tutti i tipi di vino bianco, rosato e rosso.



## OBIETTIVI ENOLOGICI

Le chips Toffee sono legni mediamente tostati 100% francesi, che apportano al naso note molto intense di vaniglia fresca e lattone. Le Toffee sono attualmente i legni più dolci della nostra gamma di chips.



## PROFILO DEL VINO

Le chips Toffee sono perfette per vini che mancano di dolcezza al palato. Le chips Toffee rivestono i tannini «duri» dei vini rossi altamente concentrati, e armonizzano anche i tannini asciutti delle annate secche.



## CONSIGLI D'USO

### QUANDO AGGIUNGERE

Il taglio chips consente di estrarre rapidamente il potenziale del legno nel vino. L'aggiunta in FA garantisce una migliore integrazione con il vino, aggiungendo volume al palato. L'applicazione durante l'affinamento, dopo la FML, fa emergere tutta la complessità aromatica di questo legno preservandone l'impatto sul palato.

### TASSO DI APPLICAZIONE

Il dosaggio della chips Toffee deve essere congruo al livello di maturazione delle uve e all'obiettivo enologico desiderato. Da 1 a 5 g/L su vini bianchi, rosati e rossi.

### TEMPO DI CONTATTO

- Fermentazione :  
Tempo di vinificazione. Un periodo da 7 a 10 giorni è necessario per estrarre tutto il potenziale del legno (contributo aromatico e gustativo).
- Affinamento :  
Si consiglia un periodo di contatto da 1 a 3 mesi per garantire che il legno si integri bene con il vino.



### TIPO DI RISCALDAMENTO



### NOTE AROMATICHE



Cocco



Vaniglia



Dolcezza

Al naso, le chips toffee apportano note aromatiche molto intense di baccelli di vaniglia freschi e note intense di cocco fresco.

Al palato, il toffee conferisce un'enorme dolcezza.

QUERCIA FRANCESE



## SPECIFICHE

### FISICA

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Aspetto    | Chips di legno  |
| Colore     | Marrone medio   |
| Dimensioni | De<br>7 a 18 mm |
| Peso       | > 5 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 contenente 2 reti di infusione in nylon da 6 kg.

## QUALITÀ E TRACCIABILITÀ



Il rovere francese selezionato per le Chips 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.

AC 04/03/2024. 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).