ŒNOBOIS
AU CŒUR DU VIN

EL TRABAJO DE LA MADERA EN VINIFICATION

GANAR EN CONCENTRACIÓN & ESTABILIZAR EL COLOR DE LOS VINOS

SOLUCIÓN

- 2 g/L de Œnofresh desde la encubación.

Madera fresca en forma de gránulos, con o sin bolsa de infusión.

Los gránulos permiten una rápida extracción e integración del potencial de la madera en el vino.

3 a 4 días.

RESPETAR LA FRUTA & GANAR EN VOLUMEN EN BOCA

SOLUCIONES

- 1 g/L de virutas FR Fresh + 1 g/L de virutas FR Light desde la encubación..

Madera ligeramente tostada, también disponible en forma de gránulos.

- 2 g/L d'Œnoblend® Pure.

Los gránulos permiten una rápida extracción e integración del potencial de la madera en el vino.

10 a 12 días para extraer la totalidad del potencial de la madera.

DISMINUIR LA PERCEPCIÓN DEL VEGETAL & REDONDEAR LOS TANINOS

SOLUCIONES

- 1 g/L de virutas US Medium + 1 g/L de virutas FR Medium Plus desde la encubación.
- 1,5 a 3g/L de Œnoblend® Chic.

10 a 12 días para extraer todo el potencial de la madera.

- 0,5 duela/hL d'Origin + 0,5 duela/hL de Expression.

La duela Expression está más concentrada en vainillina. Las duelas también permiten obtener más complejidad aromática.

Estas maderas más tostadas permiten madurar la fruta y reducir la percepción vegetal, además de aportar dulzor y trabajar en el redondeo de los vinos.

6 meses.

DISMINUIR LA PERCEPCIÓN DEL VEGETAL & LIMITAR LA AMARGURA

SOLUTIONES

- 1 g/L de virutas FR Fresh + 1 g/L de virutas FR Medium Plus.

La madera Medium Plus permite trabajar la longitud en boca y así disminuir la amargura en el final.

10 a 12 días para extraer todo el potencial de la madera.

- 0,5 duela/hL de Origin + 0,5 duela/hL de Absolute.

La duela Absolute está más concentrada en furfural, lo que permite trabajar la frescura y la persistencia aromática de los vinos blancos.

6 meses.

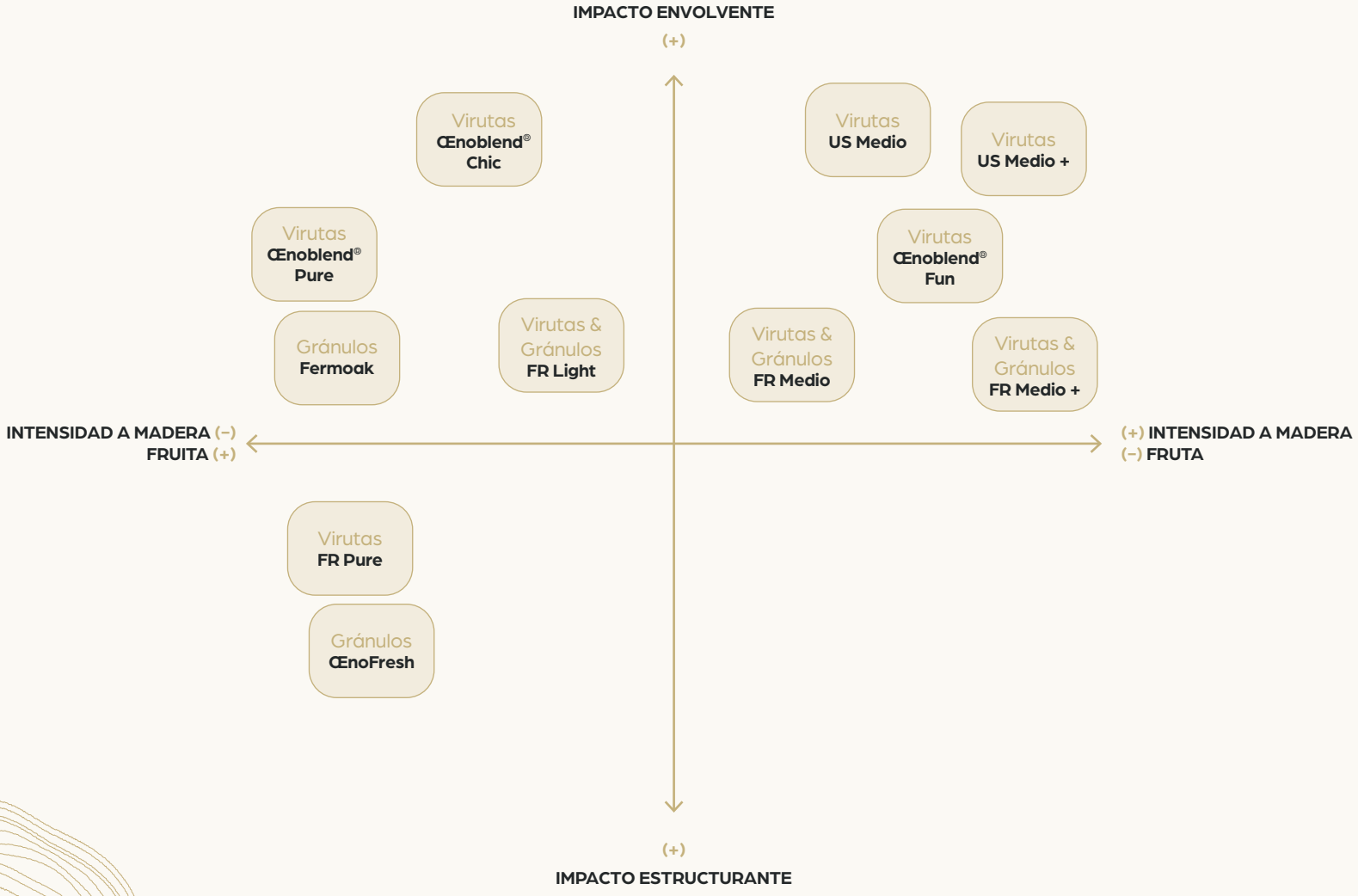
VIRUTAS / GRÁNULOS / MEZCLAS

• Las **virutas** y **GRÁNULOS** de **Œnobois®** permiten alcanzar objetivos técnicos precisos, gracias a un trabajo a medida.

Hablamos de "madera ingrediente" con una selección cualitativa de maderas francesas y americanas, y procesos de producción precisos y repetibles.

Estos maderas enológicas son interesantes para cosechas técnicas porque te permitirán responder a problemáticas específicas como la reducción de lo vegetal y la preservación de la fruta, o bien el recubrimiento de los taninos verdes de las uvas poco maduras, sin concentrar.

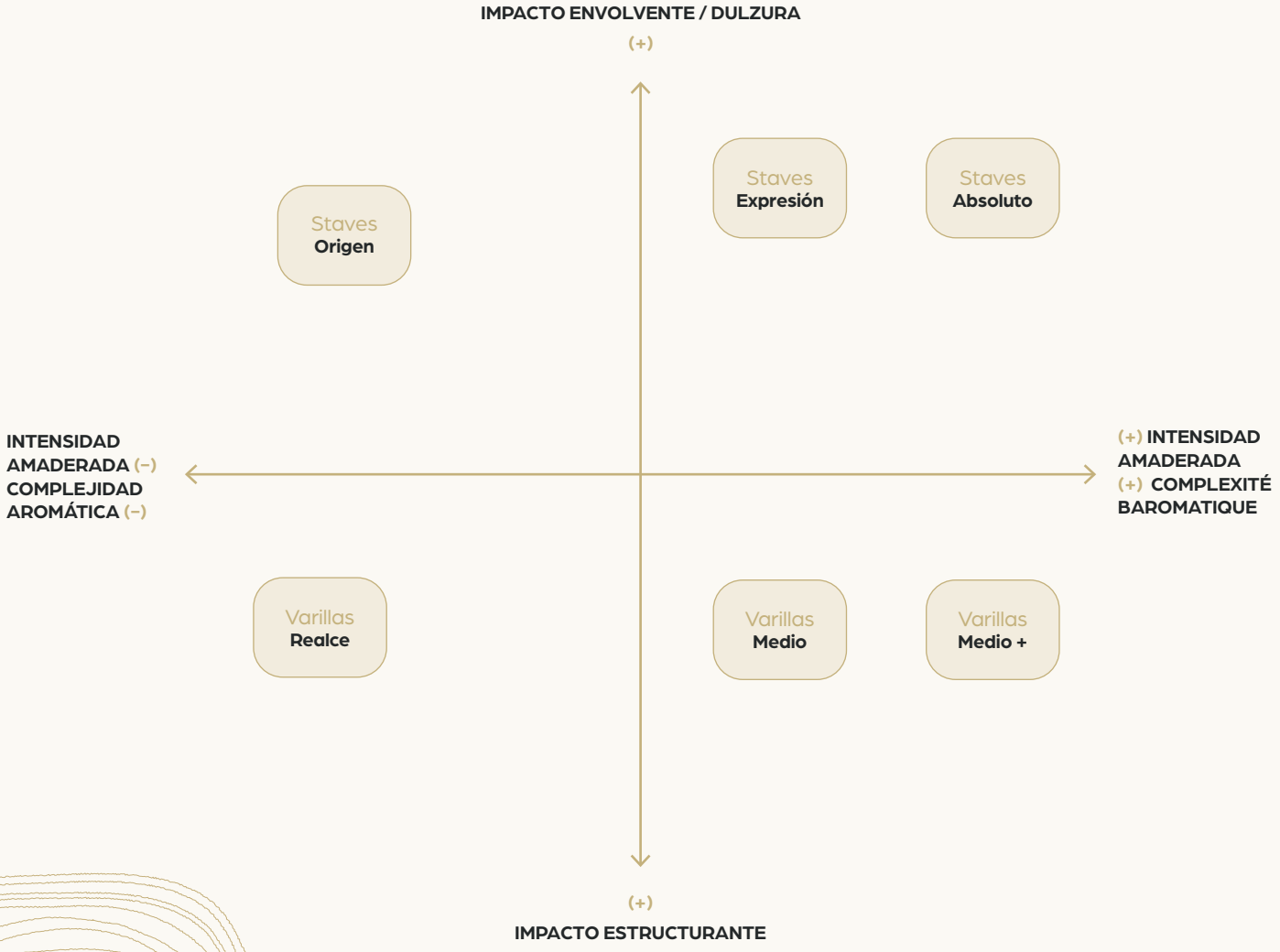
• Los **Œnoblend® Pure**, **Chic** y **Fun**, resultantes de la mezcla de maderas para la enología, también se ofrecen para responder a expectativas técnicas más generales y de uso sencillo en el terreno.



DUELAS / VARILLAS / INSERTS

• Maderas enológicas más gruesas, como los **Staves** de 18 mm y los **Sticks** e **Inserts** de 22 mm, han sido cuidadosamente diseñados para trabajar en crianzas más largas (de 6 a 8 meses).

Estas herramientas de alta gama permiten valorizar los vinos de guarda aportando complejidad aromática, dulzura y longitud en boca.

Son verdaderas herramientas enológicas para reproducir una crianza tradicional en barrica.

• Para obtener un resultado organoléptico similar al de los staves y sticks pero con crianzas más cortas, proponemos otros formatos de madera enológica: los **Blocks** y los **Œnobois® 3D**.