



Enobois®

Gamme Lamothe-Abiet



Enobois® 3D - Cubos de roble

Dote a sus vinos de relieve

Elaborado a partir de los mejores robles de bosques franceses con certificación PEFC, **Enobois® 3D** le permite **diseñar, con precisión, eficacia y refinamiento, la crianza de sus vinos** según sus criterios enológicos.

INTERÉS ENOLÓGICO

Dote a sus vinos de relieve:

- > **Delicadeza de los perfiles:** Un equipo de enólogos y expertos en aromas, que garantizan la **precisión** y la **repetibilidad** de los **perfiles aromáticos**, han desarrollado y controlado los tostados versionados para **Enobois® 3D**.
- > **Densidad de la materia:** la forma cúbica de **Enobois® 3D** favorece la preservación de los **elagitaninos** de calidad durante el tueste, los cuales desempeñan un papel fundamental en la **estructura** y el **dulzor** de los vinos.
- > **Disminución del tiempo de crianza:** Las dimensiones de **Enobois® 3D** (2.2 cm x 2.2 cm) permiten una difusión **rápida y progresiva** a la vez de los componentes de la madera, lo que favorece su integración óptima en los vinos.

LOS PRODUCTOS

Cubos tallados a partir de roble francés de calidad «duela», secado de forma natural durante un mínimo de 24 meses. Gracias a su forma perfecta y regular, **Enobois® 3D** permite una extracción extraordinariamente cualitativa de los componentes de la madera.

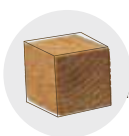
LOS TOSTADOS



HIGHLIGHT

«cremoso, lacteo, amaderado ligero»

Pone en valor la nota afrutada de los vinos y realza su estructura y su dulzor con delicadeza.



MEDIUM

«caramelo, avainillado y delicadamente torrefacto»

Aporta un perfil aromático delicioso y un cuerpo sedoso en boca.



MEDIUM+

«especias, notas ahumadas y almendras tostadas»

Intensifica la complejidad y la persistencia aromática de los grandes vinos.

MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

- > **Uso mediante inmersión directa** directa de las mallas de infusión, que contienen los **Enobois® 3D**, en el mosto o el vino que se desea tratar.
- > **Tiempo de contacto entre 2 y 4 meses, según el tipo de vino y el resultado deseado.**

> **Vinos blancos:** Uso recomendado desde el principio de la fermentación. Uso posible durante la crianza; en este caso, es importante dejar el vino sobre lías finas y proceder a removidos suaves (bâtonnages).

– **Dosis:** 1 a 3 g/L dependiendo de la intensidad aromática deseada.

> **Vinos tintos:** aplicación posible tanto durante la fermentación, como durante la crianza. Se recomienda una incorporación temprana si el resultado buscado es un efecto fundido y envolvente.

– **A partir de la FA** para beneficiar de los efectos estructurantes y reveladores de frutas provocados por las interacciones levaduras/madera.

– **Durante la FML**, para optimizar el tiempo de contacto y favorecer las interacciones entre las bacterias lácticas y los precursores de los aromas del roble (aromas tostados y avainillados, sabores lácteos y dulces).

– **Durante la crianza**, posible a partir del primer trasiego realizado. Puede asociarse con aportes de oxígeno y removidos, dependiendo de las recomendaciones de su enólogo asesor.

– **Dosis:** 2 à 6 g/L dependiendo del tiempo disponible y de la intensidad aromática deseada.

El uso de Enobois® 3D es directo y sencillo, sin que sea necesario equipo alguno, mediante inmersión directa de las mallas de infusión en el vino o el mosto que se desea tratar. Las mallas también se pueden colgar de su cordón en la cuba, siempre que cuente con un punto de fijación.

PRESENTACIÓN

- > Saco de papel kraft forrado de PE certificado para uso alimentario, que contiene 2 mallas para infusión de 6 kg.