

Chips Ænoblend® Chic

Amaderado y especiado

Los chips que se adaptan al estilo de vino buscado, con una precisión aromática hasta ahora inigualable. Mezcla de chips de roble francés *Quercus Robur* o *Quercus Sessiliflora*, y de roble americano *Quercus Alba*. La madera utilizada es seleccionada por nuestros expertos y envejecida naturalmente en parque al aire libre.

INTERÉS ENOLÓGICO

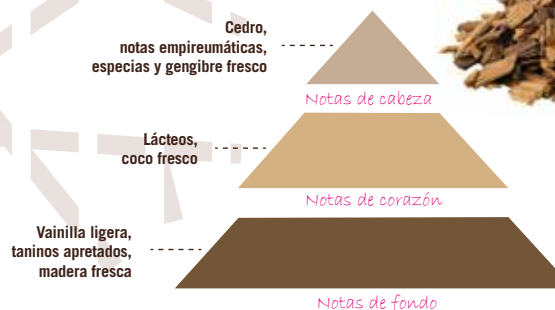
La mezcla de los diferentes tostados y orígenes de roble es el resultado de las investigaciones analíticas y sensoriales llevadas a cabo por nuestro equipo de químicos, especialistas en aromas y enólogos.

Perfil sensorial: madera y especias.

- > Los chips **Ænoblend® Chic** se utilizan en la crianza, de preferencia sobre vinos tintos, aunque también sobre vinos blancos y rosados. Confieren a los vinos notas **amaderadas y especiadas**.
- > Los chips **Ænoblend® Chic** pueden utilizarse igualmente durante la fermentación alcohólica y maloláctica, sobre vinos blancos, tintos y rosados. Aportando notas de madera discreta, **Ænoblend® Chic** refuerza el volumen en boca y en final de manera significativa, jugando sobre las interacciones entre los microorganismos del vino y el roble.

LA PIRÁMIDE SENSORIAL

El enfoque de la pirámide sensorial, muy utilizada en perfumería, permite definir la **familia olfativa** y los **aromas percibidos**. Aplicada a la creación de mezclas de chips, permite caracterizar la **familia aromática** con una precisión inigualable, clasificando los aromas por orden de **intensidad** y **volatilidad**.



Perfiles aromáticos, evaluados por un jurado de expertos



DOSIS DE EMPLEO

> La dosis depende del objetivo deseado, es preferible realizar pruebas de ensayo o consultar con su enólogo.

Vinos blancos y rosados:

Dosis media de 0,5 a 2 g/L.

Vinos tintos:

Dosis media de 1 a 4 g/L.

Tenemos kits de ensayo disponibles bajo petición a nuestro departamento de ventas.

MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

- > Utilización por inmersión directa de las bolsas de infusión de chips dentro del mosto o vino a tratar.
 - > **En fermentación alcohólica o maloláctica:** antes de llenar la cuba, se recomienda fijar las bolsas de infusión de chips en la parte inferior del depósito para evitar que suban a la superficie. El tiempo de contacto varía en función de la duración de las fermentaciones, de 10 días a 4 semanas.
 - > **En crianza:** homogeneizar el vino durante la primera semana de contacto para favorecer la extracción. Para los vinos tintos, se puede juntar aportes de oxígeno a la homogeneización. Siga las recomendaciones de su enólogo.
- Tiempo de contacto óptimo:** de 4 a 8 semanas, en función de la cata de los vinos.

EMBALAJE

- > Saco de 18 kg, repartidos en 3 bolsas de infusión de 6 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar dentro del embalaje original herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y productos químicos (fungicidas, pesticidas, productos de limpieza...), de productos a base de cloro, de productos de tratamiento de la madera y de maderas tratadas.

SR 01/10/2013



Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92

Chips Ænoblend® Pure

Natural y afrutado

Los chips que se adaptan al estilo de vino buscado, con una precisión aromática hasta ahora inigualable. Mezcla de chips de roble francés *Quercus Robur* o *Quercus Sessiliflora*. La madera utilizada es seleccionada por nuestros expertos y envejecida naturalmente en parque al aire libre.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

La mezcla de los diferentes tostados y orígenes de roble es el resultado de las investigaciones analíticas y sensoriales llevadas a cabo por nuestro equipo de químicos, especialistas en aromas y enólogos.

Perfil sensorial : Natural y Afrutado.

> Los chips **Ænoblend® Pure** se utilizan durante la fermentación alcohólica y maloláctica, sobre vinos blancos, rosados y tintos. **Ænoblend® Pure** revela el perfil afrutado de los vinos **sin aportar notas de madera empireumáticas**, refuerza el volumen en boca y el final de los vinos de forma significativa, jugando sobre las interacciones entre los microorganismos del vino y roble.

> Los chips **Ænoblend® Pure** se utilizan también en crianza de preferencia sobre vinos tintos aunque también sobre vinos blancos y rosados. Confieren a los vinos notas **frescas y afrutadas**.

LA PIRÁMIDE SENSORIAL

El enfoque de la pirámide sensorial, muy utilizada en perfumería, permite definir la **familia olfativa** y los **aromas percibidos**. Aplicada a la creación de mezclas de chips, permite caracterizar la **familia aromática** con una precisión inigualable, clasificando los aromas por orden de **intensidad** y **volatilidad**.



DOSIS DE EMPLEO

> La dosis depende del objetivo deseado, es preferible realizar pruebas de ensayo o consultar con su enólogo.

Vinos blancos y rosados:

Dosis media de 0,5 a 1,5 g/L.

Vinos tintos:

Dosis media de 1,5 a 3 g/L.

Tenemos kits de ensayo disponibles bajo petición a nuestro departamento de ventas.

MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

> Utilización por inmersión directa de las bolsas de infusión de chips dentro del mosto o vino a tratar.

> **En fermentación alcohólica o maloláctica:** antes de llenar la cuba, se recomienda fijar las bolsas de infusión de chips en la parte inferior del depósito para evitar que suban a la superficie. El **tiempo de contacto** varía en función de la duración de las fermentaciones, de 10 días a 4 semanas, preferiblemente sobre lías finas.

> **En crianza:** homogeneizar el vino durante la primera semana de contacto para favorecer la extracción. Para los vinos tintos, se puede juntar aportes de oxígeno a la homogeneización. Siga las recomendaciones de su enólogo.

Tiempo de contacto óptimo: de 4 a 8 semanas, en función de la cata de los vinos.

EMBALAJE

> Saco de 18 kg, repartidos en 3 bolsas de infusión de 6 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar dentro del embalaje original herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y productos químicos (fungicidas, pesticidas, productos de limpieza...), de productos a base de cloro, de productos de tratamiento de la madera y de maderas tratadas.

SR 02/10/2013



Chips Ænoblend® Fun

Gourmand y dulce

Los chips que se adaptan al estilo de vino buscado, con una precisión aromática hasta ahora inigualable. Mezcla de chips de roble francés *Quercus Robur* o *Quercus Sessiliflora*, y de roble americano *Quercus Alba*. La madera utilizada es seleccionada por nuestros expertos y envejecida naturalmente en parque al aire libre.

INTERÉS ENOLÓGICO

La mezcla de los diferentes tostados y orígenes de roble es el resultado de las investigaciones analíticas y sensoriales llevadas a cabo por nuestro equipo de químicos, especialistas en aromas y enólogos.

Perfil sensorial: gourmand y dulce.

- > Los chips **Ænoblend® Fun** se utilizan en la crianza, de preferencia sobre vinos tintos aunque también sobre vinos blancos y rosados. Confieren a los vinos **notas gourmand y dulces**.
- > Los chips **Ænoblend® Fun** pueden utilizarse igualmente durante la fermentación alcohólica y maloláctica, sobre vinos blancos, tintos y rosados. Aportando notas de madera discreta, **Ænoblend® Fun** refuerza el volumen en boca y en final de manera significativa, jugando sobre las interacciones entre microorganismos del vino y el roble.

LA PIRÁMIDE SENSORIAL

El enfoque de la pirámide sensorial, muy utilizada en perfumería, permite definir la **familia olfativa** y los **aromas percibidos**. Aplicada a la creación de mezclas de chips, permite caracterizar la **familia aromática** con una precisión inigualable, clasificando los aromas por orden de **intensidad** y **volatilidad**.



DOSIS DE EMPLEO

> La dosis depende del objetivo deseado, es preferible realizar pruebas de ensayo o consultar con su enólogo.

Vinos blancos y rosados:

Dosis media de 0,5 a 2 g/L.

Vinos tintos:

Dosis media de 1 a 4 g/L.

Tenemos kits de ensayo disponibles bajo petición a nuestro departamento de ventas.

MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

- > Utilización por inmersión directa de las bolsas de infusión de chips dentro del mosto o vino a tratar.
 - > **En fermentación alcohólica o maloláctica:** antes de llenar la cuba, se recomienda fijar las bolsas de infusión de chips en la parte inferior del depósito para evitar que suban a la superficie. El **tiempo de contacto** varía en función de la duración de las fermentaciones, de 10 días a 4 semanas.
 - > **En crianza:** homogeneizar el vino durante la primera semana de contacto para favorecer la extracción. Para los vinos tintos, se puede juntar aportes de oxígeno a la homogeneización. Siga las recomendaciones de su enólogo.
- Tiempo de contacto óptimo:** de 4 a 8 semanas, en función de la cata de los vinos.

EMBALAJE

- > Saco de 18 kg, repartidos en 3 bolsas de infusión de 6 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar dentro del embalaje original herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y productos químicos (fungicidas, pesticidas, productos de limpieza...), de productos a base de cloro, de productos de tratamiento de la madera y de maderas tratadas.

SR 01/10/2013

