



# Enobois®

Gamma Lamothe-Abiet



## Enobois® 3D - Cubi di rovere

*Date importanza ai vostri vini.*

Elaborato a partire dalle migliori querce delle foreste francesi certificate PEFC, **Enobois® 3D** permette di **designare la maturazione dei vostri vini** a seconda dei vostri criteri enologici con **precisione, efficacia ed accuratezza.**

### INTERESSE ENOLOGICO

Date importanza ai vostri vini:

> **Delicatezza dei profili:** le tostature declinate per **Enobois® 3D** sono sviluppate e controllate da uno staff di enologi ed esperti di aromi, che garantiscono la **correttezza** e la **riproducibilità** dei **profili aromatici**.

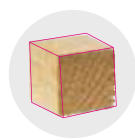
> **Densità della materia:** la forma cubica di **Enobois® 3D** favorisce la preservazione degli **ellagitannini** di qualità nel corso della tostatura, che rivestono un ruolo primordiale nella **struttura** e nella **zuccherosità** dei vini.

> **Diminuzione del tempo di maturazione:** la dimensione di **Enobois® 3D** (2,2 cm x 2,2 cm) permette una diffusione sia **rapida** che **progressiva** dei componenti del legno, che favoriscono la loro integrazione ottimale nei vini.

### I PRODOTTI

**Cubi** sagomati a partire da quercia francese di qualità "merrain", lasciata asciugare naturalmente per almeno 24 mesi. Grazie alla sua forma perfetta e regolare, **Enobois® 3D** permette un'estrazione particolarmente qualitativa dei componenti del bosco.

### LE TOSTATURE



#### HIGHLIGHT

« cremosa, latteia, leggermente legnosa »

*Mette in risalto il valore fruttato dei vini e sottolinea la struttura e la sottile zuccherosità.*



#### MEDIUM

« zucchero cotto, vanigliata e finemente tostata »

*Apporta un profilo aromatico delizioso ed una sensazione setosa al palato.*



#### MEDIUM+

« spezie, note affumicate e di mandorla tostata »

*Contribuisce alla complessità ed alla persistenza aromatica dei grandi vini.*

### MODALITÀ DI UTILIZZO E CONSIGLI

> **Utilizzo per immersione diretta** di reti ad infusione che contengono gli **Enobois® 3D** nel mosto o nel vino da trattare.

> **Tempo di contatto tra 2 e 4 mesi, a seconda del tipo di vino e della resa desiderata.**

> **Vini bianchi:** Utilizzo consigliato ad inizio fermentazione. Utilizzo possibile nell'invecchiamento, in questo caso, è importante lasciare il vino su vinacce fini e procedere a filtraggi dolci (bâtonnage).

– **Dosi:** da 1 a 3 g/L a seconda dell'intensità aromatica desiderata.

> **Vini rossi:** applicazione possibile sia nel corso della fermentazione che nell'invecchiamento. L'incorporazione precoce è comunque consigliata quando si ricerca un effetto armonico ed avvolgente.

– **Dalla FA** per beneficiare degli effetti strutturanti e rivelatori di frutti dovuti alle interazioni lieviti/legni.

– **Nella FML** per ottimizzare il tempo di contatto e favorire le interazioni tra i batteri lattici ed i precursori di aromi della quercia (aromi tosti e vanigliati, sapori lattei e zuccherosi).

– **Nell'invecchiamento**, possibile fin dalla prima svinatura effettuata. Può essere associato ad apporti di ossigeno e miscele, a seconda delle raccomandazioni del vostro enologo.

– **Dosi:** da 2 a 6 g/L a seconda del tempo a disposizione e dell'intensità aromatica desiderata.

L'utilizzo degli **Enobois® 3D** è semplice e diretto, senza necessità di alcuna particolare attrezzatura, immergendo direttamente le reti in infusione nel vino o nel mosto da trattare. Le reti possono essere attaccate con i loro collegamenti nelle vasche se queste sono dotate di un punto di attacco.

### CONFEZIONE

> Busta kraft doppia PE certificato per alimenti contenente 2 reti per infusione da 6 kg.