

Blocks Enobois® 18mm

Blocks di quercia francese di qualità "merrain" essiccato naturalmente all'aria libera per minimo 24 mesi, i **Blocks Enobois® 18mm** sono fabbricati dalle **Staves Enobois® 18mm**. Corrispondono dunque esattamente ai profili aromatici intensi e complessi ottenuti dal metodo di Doppio Riscaldamento realizzato sulle **Staves Enobois® 18mm**. Un primo riscaldamento, lento e diffuso, lavora in modo omogeneo su tutto il volume del legno. Un secondo riscaldamento, superficiale, permette di guadagnare in complessità aromatica.

Il piccolo formato dei Blocks permette ai vini destinati ad un affinamento più breve di beneficiare di una nuova dimensione organolettica, raggiunta grazie allo sviluppo delle staves.

INTERESSE ENOLOGICO

> **Degli apporti progressivi e duraturi:** il formato spesso delle **Blocks Enobois® 18mm** favorisce una progressiva diffusione dei composti del legno e aumenta le reazioni di polimerizzazione tra legno e vino. Gli effetti sul vino sono più armoniosi e più stabili nel tempo.

> **Degli apporti precisi, complessi e ben amalgamati:** il metodo del Doppio Riscaldamento realizzato sui 3 riferimenti conferisce alle **Blocks Enobois® 18mm** una complessità e un'inedita singolarità aromatica. Applicando i 2 tipi di riscaldamento ai prodotti, il numero di profili realizzabili si moltiplica consentendo così una maggior precisione nella scelta delle tostature selezionate.



I PRODOTTI

Blocks cubetti di 5 cm di lato e di 18 mm di spessore.

LE TOSTATURE



ORIGIN

Profilo di tostatura più "leggero", viene a sottolineare la freschezza del frutto e conferisce aromi intensi di vaniglia e di noce di cocco. In bocca, aumentando le note dolci percepite e la rotondità.



EXPRESSION

Profilo di tostatura più "consensuale", la gamma aromatica è più ampia e più complessa, associando note di vaniglia, di caramello, di creme brulee e di caffè tostato. In bocca, conferisce complessità e lunghezza.



ABSOLUTE

Profilo di tostatura dal "carattere" forte, con aromi intensi di caffè tostato, di moka, d'affumicato ma anche più freschi come la liquirizia e l'eucalipto. In bocca, le sensazioni di freschezza e di tensione vengono a completare questa tostatura davvero sorprendente!

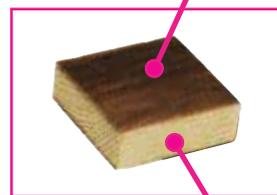
MODO D'AZIONE

Il vino contenuto nella botte penetra nelle doghe per alcuni millimetri. Si costituisce così una zona di scambio delle sostanze aromatiche e dei diversi tannini che provengono dalla superficie e dalla profondità. Questo gradiente di riscaldamento garantisce complessità ed eleganza. Con la loro tostatura e la loro forma, **Blocks Enobois® 18mm** riproducono lo stesso schema permettendo un'estrazione allo stesso tempo dalla superficie e dal volume di legno totale disponibile (in profondità).

Lo spessore delle **Blocks Enobois® 18mm** è ideale per usufruire di una tostatura a cuore lenta e graduale e di una seconda tostatura superficiale. "La risposta al riscaldamento" differenzia la superficie (più tostata) dal cuore della stave.

In funzione del livello di riscaldamento scelto, gli apporti aromatici sono dunque molto ricchi e diversificati. La diffusione dei tannini avviene poco a poco nel tempo e permette quindi di ottenere una trama tannica elegante e morbida come pure una grande dolcezza proveniente dal legno.

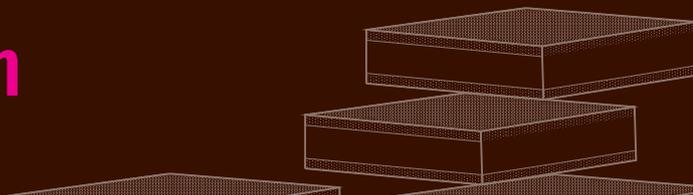
1 - **tostatura a cuore lenta e leggera:** rispetto dei tannini e delle qualità aromatiche



Esempio di processo Doppio-Riscaldamento per **Blocks Enobois® 18mm** Origin

2 - **leggera tostatura in superficie che viene a sommarsi al riscaldamento a cuore:** maggior complessità aromatica

Blocks Œnoboïs® 18mm



ISTRUZIONI PER L'USO E RACCOMANDAZIONI

Utilizzo con immersione diretta delle reti per infusione che contengono i **Blocks Œnoboïs® 18mm** nel mosto o nel vino da trattare. Le reti possono anche essere appese nel serbatoio, se è dotato di gancio.

> **Tempo di contatto tra 3 e 6 mesi, secondo il tipo di vino e la resa desiderata. Tempo di contatto medio ottimale: 5 mesi.**

> **Vini bianchi:** utilizzo raccomandato all'inizio della fermentazione. Utilizzo possibile in affinamento, in questo caso, è importante lasciare il vino su fecce fini e procedere a soffici omogeneizzazioni (batonnage).

– **Quantità medie:** da 2 a 4 g/L secondo l'intensità aromatica desiderata.

> **Vini rossi:** application possible aussi bien au cours des fermentations qu'en élevage. L'incorporation la plus précoce possible est toujours recommandée lorsqu'on recherche un effet fondu et enrobant.

– **A Fine FA** per usufruire degli effetti strutturanti e rivelatori di frutta dovuti alle interazioni lieviti/legno.

– **In FML** per ottimizzare il tempo di contatto e favorire le interazioni tra i batteri lattici e i precursori aromatici della quercia (aromi tostati e vanigliati, sapori lattici e dolci).

– **In affinamento**, fin dal primo travaso. Può essere abbinato ad aggiunte di ossigeno e omogeneizzazione, secondo le raccomandazioni del vostro enologo consulente.

– **Quantità medie:** da 3 a 6 g/L secondo la disponibilità di tempo e l'intensità aromatica auspicata.

CONDIZIONAMENTO

Sacchetto di carta Kraft doppiato PE certificato alimentare; contiene 2 reti per infusione di 6 kg.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ DEGLI STICK ŒNOBOIS®

La quercia francese selezionata per **Blocks Œnoboïs® 18mm** proviene esclusivamente da foreste francesi e da specie *Q. Robur* e *Q. Petraea*. La tracciabilità predisposta da **Œnoboïs®** permette di garantire l'origine precisa della quercia utilizzata e la maturazione naturale all'aria libera del legno di quercia per una durata di 24 mesi minimo.

