

## Chips Ænoblend Fun

*gourmand e zuccherato*

**Chips che si adattano allo stile di vino desiderato, con una giustezza aromatica ancora ineguagliata.** Chips assemblati di rovere francese “*Quercus Robur*” e “*Quercus Sessiliflora*”, e di rovere Americano “*Quercus Alba*”. Il legno utilizzato è selezionato dai nostri esperti e matura naturalmente all’aria aperta.

### VANTAGGIO ENOLOGICO

L’assemblaggio di diverse tostature e roveri è il risultato di ricerche analitiche e sensoriali condotte dal nostro team composto da chimici, esperti d’aromi ed enologi.

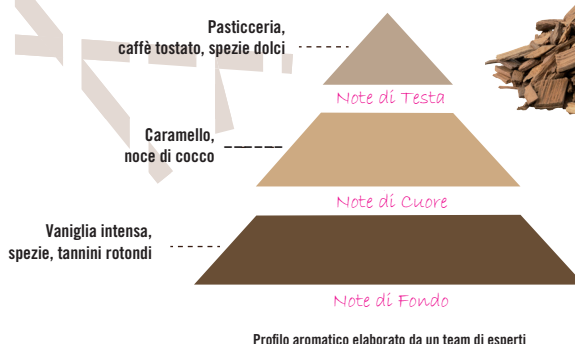
**Profilo sensoriale: goloso e dolce.**

> I **Chips Ænoblend Fun** si utilizzano durante l’affinamento, preferibilmente su vini rossi ma anche su vini bianchi e rosati. Conferiscono ai vini note boisé intense e complesse.

> I **Chips Ænoblend Fun** si utilizzano anche durante la fermentazione alcolica e malolattica, su vini bianchi, rossi o rosati. Conferiscono note boisé discrete, **Ænoblend Fun** rinforza il volume in bocca e il finale dei vini in maniera significativa, stimolando le interazioni microorganismi-legno.

### LA PIRAMIDE SENSORIALE

L’approccio della **piramide sensoriale**, molto usato in profumeria, permette di definire la **famiglia olfattiva e le note identificate**. Applicata alla creazione dei chips, permette di caratterizzare la famiglia aromatica con una precisione ineguagliata, classificando gli aromi secondo l’ordine di **intensità** e di **volatilità**.



### DOSI D'UTILIZZO

> Il dosaggio dipende dall’obiettivo enologico ricercato, si consiglia di procedere con delle prove e di consultare il vostro enologo.

**Vini bianchi e rosati:** dosi medie da 0,5 a 2 g/L.

**Vini rossi:** dosi medie da 1 a 4 g/L.

Il nostro servizio commerciale sarà lieto di fornirvi dei kit di prova su richiesta.

### MODO D'UTILIZZO E INDICAZIONI

> **Utilizzo per immersione diretta dei sacchi di chips nel mosto o nel vino da trattare.**

> **In fermentazione alcolica o malolattica:** si consiglia di fissare il sacco da infusione sul fondo della vasca prima del riempimento, evitando che questo possa risalire verso la superficie. Il tempo di contatto varia in funzione della durata della fermentazione, da 10 giorni a 4 settimane.

> **In affinamento:** mescolare il vino durante le prime settimane di contatto per favorire l’estrazione e l’omogeneizzazione. Si possono eseguire apporti d’ossigeno. Vi invitiamo a seguire le raccomandazioni del vostro enologo. **Tempo di contatto ottimale:** da 4 a 8 settimane in funzione della degustazione.

### FORMATO

> Sacchi da 18 kg, contenuti 3 sacchi da infusione da 6 kg.

SR 25/08/2014



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

### Chips Ænoblend Pure

Naturale e Fruttato

**Chips che si adattano allo stile di vino desiderato, con una giustezza aromatica ancora ineguagliata.** A Chips assemblati di rovere Francese “*Quercus Robur*” e “*Quercus Sessiliflora*”. Il legno utilizzato è selezionato dai nostri esperti e matura naturalmente per almeno 24 mesi all’aria aperta.

#### VANTAGGIO ENOLOGICO

L’assemblaggio di diverse tostature e roveri è il risultato di ricerche analitiche e sensoriali condotte dal nostro team composto da chimici, esperti d’aromi ed enologi.

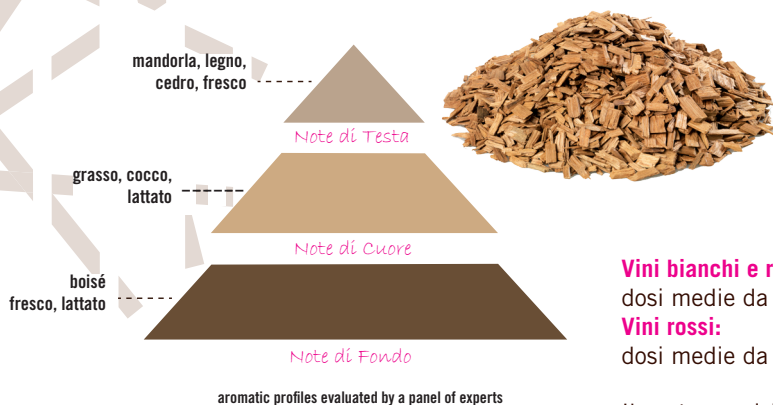
**Profilo sensoriale: naturale e fruttato.**

> I Chips Ænoblend Pure si utilizzano durante la fermentazione alcolica e malolattica, su vini bianchi, rossi e rosati. Ænoblend Pure risveglia il profilo fruttato dei vini **senza apporto di note boisé empireumatiche**, rinforza il volume in bocca e il finale in maniera significativa, stimolando le interazioni microorganismi-legno.

> I Chips Ænoblend Pure si utilizzano durante l’affinamento preferibilmente su vini rossi, ma anche su vini bianchi e rosati. Conferiscono ai vini delle note **fresche e fruttate**.

#### LA PIRAMIDE SENSORIALE

L’approccio della **piramide sensoriale**, molto usato in profumeria, permette di definire la **famiglia olfattiva** e le note identificate. Applicata alla creazione di chips, permette di caratterizzare la **famiglia aromatica** con una precisione ineguagliata, classificando gli aromi secondo l’ordine di **intensità e di volatilità**.



#### DOSI D'UTILIZZO

> Il dosaggio dipende dall’obbiettivo enologico ricercato. si consiglia di procedere con delle prove e consultare il vostro enologo.

#### Vini bianchi e rosati:

dosi medie da 0,5 a 1,5 g/L.

#### Vini rossi:

dosi medie da 1,5 a 3 g/L.

Il nostro servizio commerciale sarà lieto di fornirvi dei kit di prova su richiesta.

#### MODO D'UTILIZZO E INDICAZIONI

> Utilizzo per immersione diretta dei sacchi di chips nel mosto o nel vino da trattare.

> In fermentazione alcolica o malolattica: si consiglia di fissare il sacco da immersione sul fondo della vasca prima del riempimento, evitando che possa risalire verso la superficie. Il tempo di contatto varia in funzione della durata della fermentazione, da 10 giorni a 4 settimane, preferibilmente su fecce fini.

> In affinamento: mescolare il vino durante le prime settimane di contatto per favorire l’estrazione e l’omogeneizzazione. Si possono eseguire apporti d’ossigeno. Vi invitiamo a seguire le indicazioni del vostro enologo. Tempo di contatto ottimale: da 4 a 8 settimane in funzione della degustazione.

#### FORMATO

> Sacchi da 18 kg, contenuti 3 sacchi da infusione da 6 kg.

SR 25/08/2014



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

### Chips Enoblend Chic

Tostato e speziato

**Chips che si adattano allo stile di vino desiderato, con una giustezza aromatica ancora ineguagliata.** Chips assemblati di rovere francese "Quercus Robur" e "Quercus Sessiliflora", o di rovere Americano "Quercus Alba". Il legno utilizzato è selezionato dai nostri esperti e matura naturalmente all'aria aperta.

#### VANTAGGIO ENOLOGICO

L'assemblaggio di diverse tostature e roveri è il risultato di ricerche analitiche e sensoriali, condotte dal nostro team di chimici, esperti d'aromi ed enologi.

**Profilo sensoriale: tostato e speziato.**

> I **Chips Enoblend Chic** si utilizzano durante l'affinamento, preferibilmente su vini rossi ma anche su vini bianchi e rosati. Conferiscono ai vini delle note boisé intense e complesse.

> I **Chips Enoblend Chic** si utilizzano anche durante la fermentazione alcolica e malolattica, su vini bianchi, rossi o rosati. Conferiscono note boisé discrete, **Enoblend Chic** rinforza il volume in bocca e il finale dei vini in maniera significativa, stimolando le interazioni microorganismi-legno.

#### LA PIRAMIDE SENSORIALE

L'approccio della piramide sensoriale, molto usato in profumeria, permette di definire la **famiglia olfattiva** e le note identificate. Applicata alla creazione dei chips, permette di caratterizzare la famiglia aromatica con una precisione ineguagliata, classificando gli aromi secondo l'ordine di **intensità e di volatilità**.



#### DOSI D'UTILIZZO

> Il dosaggio dipende dall'obiettivo enologico ricercato, si consiglia di procedere con delle prove e di consultare il vostro enologo. Il nostro servizio commerciale sarà lieto di

fornirvi dei kit di prova su richiesta.

#### Vini bianchi e rosati:

dosi medie da 0,5 a 2 g/L.

#### Vini rossi:

dosi medie da 1 a 4 g/L.

#### MODO D'UTILIZZO E INDICAZIONI

> Utilizzo per immersione diretta dei sacchi di chips nel mosto o nel vino da trattare.

> **In fermentazione alcolica o malolattica:** si consiglia di fissare il sacco da infusione sul fondo della vasca prima del riempimento, evitando che questa possa risalire verso la superficie. Il tempo di contatto varia in funzione della durata della fermentazione, da 10 giorni a 4 settimane.

> **In affinamento:** mescolare il vino durante le prime settimane di contatto per favorire l'estrazione e l'omogeneizzazione. Si possono eseguire apporti d'ossigeno. Vi invitiamo a seguire le indicazioni del vostro enologo. **Tempo di contatto ottimale:** da 4 a 8 settimane in funzione della degustazione.

#### FORMATO

> Sacchi da 18 kg, contenuti 3 sacchi da infusione da 6 kg.

SR 28/08/14



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