



## USO DE LAS MADERAS ENOLÓGICAS EN VINIFICACIÓN: SOLUCIONES & RECOMENDACIONES

### AUMENTAR LA CONCENTRACIÓN & ESTABILIZAR EL COLOR DE LOS VINOS




#### Solución:

- 2 g/L de Oenofresh al encubar.

Madera de roble fresca en forma granular con o sin sacos de infusión.

Los gránulos permiten una rápida extracción e integración del potencial de la madera en el vino.

 3 a 4 días.

### RESPETAR EL FRUTO & AUMENTAR EL VOLUMEN EN BOCA




#### Soluciones:

- 1 g/L de chips FR Fresh + 1 g/L de chips FR Light al encubar.

Madera de roble ligeramente tostada, también disponible en forma de gránulos.

- 2 g/L de Oenoblend® Pure

 10 a 12 días para extraer todo el potencial de la madera.


### REDUCIR LA PERCEPCIÓN DEL CARÁCTER VEGETAL & SUAVIZAR LOS TANINOS



#### Soluciones:

- 1 g/L de chips US Medium + 1g/L chips FR Medium Plus al encubar.


- 1,5 a 3g/L de Oenoblend® Chic

 10 a 12 días para extraer todo el potencial de la madera.

- 0,5 stave/hL de Origin + 0,5 stave/hL de Expression.

Las duelas de roble Expression están más concentradas en vainillina. Además, las duelas permiten obtener una mayor complejidad aromática.

Estas maderas más tostadas permiten madurar el fruto y reducen la percepción del carácter vegetal, además de ganar en dulzor y trabajar en la redondez y el volumen de los vinos.

 6 meses.


### REDUCIR LA PERCEPCIÓN DEL CARÁCTER VEGETAL & LIMITAR EL AMARGOR



#### Soluciones:


- 1 g/L de chips FR Fresh + 1 g/L de chips FR Medium Plus.

Los chips Medium Plus ayudan a trabajar la longitud en boca, disminuyendo el amargor en final.

 10 a 12 para extraer todo el potencial de la madera.

- 0,5 stave/hL de Origin + 0,5 stave/hL de Absolute.

Las duelas de roble Absolute están más concentradas en en furfural, lo cual permite trabajar el frescor y la persistencia aromática de los vinos blancos.

 6 meses.

# LAS MADERAS ENOLÓGICAS OENOBOIS® :

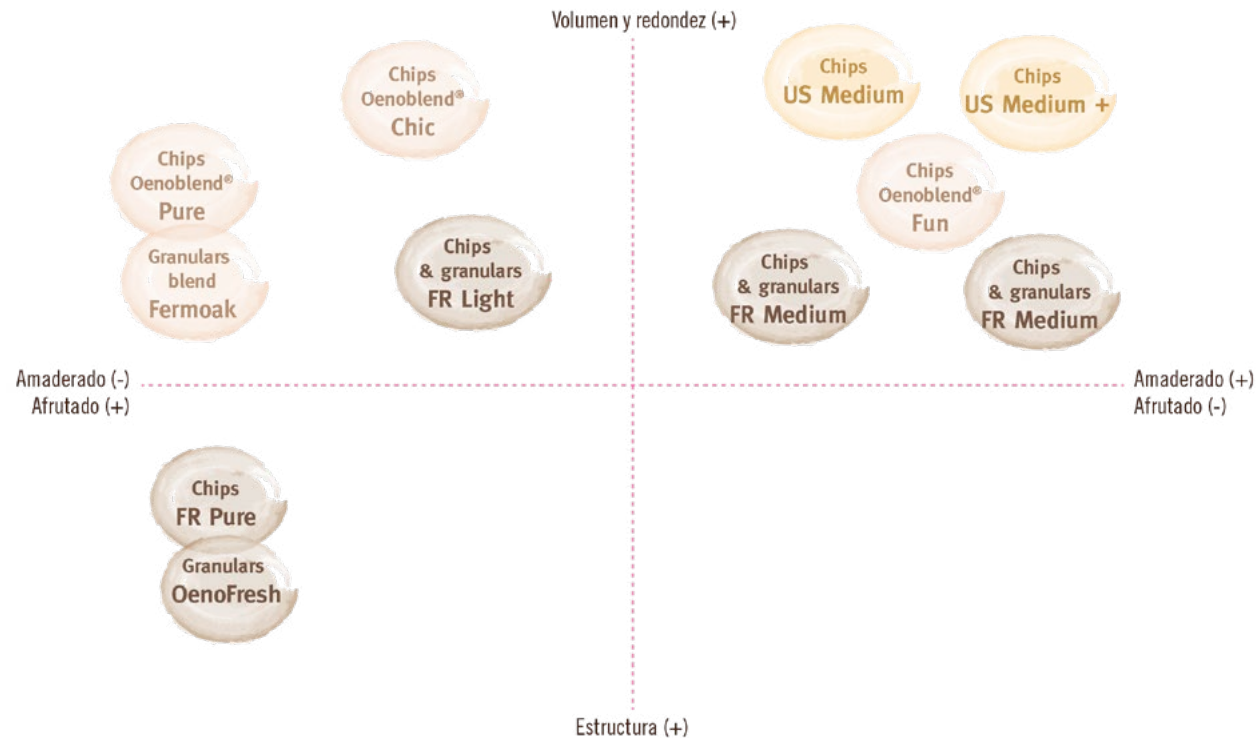
## // CHIPS, GRÁNULOS & BLENDS

> Los **Chips** y los **Gránulos de Oenobois®** le permiten alcanzar objetivos técnicos precisos, gracias a un trabajo a la medida.

En este sentido, hablamos de un enfoque de «madera ingrediente» con una selección cualitativa de maderas francesas y americanas, y procesos de producción precisos y repetibles.

Estas maderas enológicas son interesantes para las **añadas técnicas**, ya que permiten responder a problemas específicos como la reducción del carácter vegetal y la conservación del afrutado, o suavizar y redondear los taninos verdes de las uvas poco maduras, sin que se produzca un exceso de concentración.

> Los **Oenoblend®** Pure, Chic & Fun, se obtienen a partir de una mezcla de diferentes maderas enológicas, también se proponen como un solución para responder a expectativas técnicas mas generales y fáciles de implementar.



## // STAVES, STICKS & INSERTS

> Nuestras maderas enológicas espesas, es decir, las **duelas o staves** de 18 mm, los **Sticks** y los **Insertos para barricas** de 22 mm, han sido desarrolladas específicamente para trabajar durante períodos de crianza más largos (de 6 a 8 meses).

Estas herramientas de alta gama contribuyen a mejorar los vinos de guarda aportando complejidad aromática, dulzor y longitud en boca. Son verdaderas herramientas enológicas para reproducir la crianza tradicional en barrica.

> Para obtener un resultado organoléptico similar al de las duelas y los sticks pero con un tiempo de crianza más corto, le proponemos otros formatos de maderas enológicas: los **Blocks** & los cubos **Oenobois® 3D**.

