

MADERA PARA ENOLOGÍA: gama OENOCHENE

MADERA DE ROBLE FRANCÉS O AMERICANO REDONDEZ, VOLUMEN Y COMPLEJIDAD PARA LOS VINOS

CARACTERÍSTICAS

- ◆ Esta gama de madera de roble para enología es producida en Francia por la empresa **OENOCHENE**. La gama **OENOCHENE** constituye una gama diversa de trozos de madera de roble cuidadosamente seleccionados, secados y tostados, para conferir a los vinos toda una variedad de notas cualitativas.
- ◆ La gama **OENOCHENE** se presenta en envases estudiados para facilitar su utilización, así como también para conservar los aromas.
- ◆ Gracias a una elaboración rigurosa y controlada, La gama **OENOCHENE** ofrece las herramientas para reforzar el equilibrio y la complejidad de los vinos:
 - 1/ Suavidad, sucrosidad, grasa y redondez en boca, gracias a la liberación de ciertos compuestos durante el tostado.
 - 2/ Volumen y estructura en boca, gracias a los taninos de roble y a los compuestos macromoleculares de la madera.
 - 3/ Complejidad aromática, con una ampliación de la paleta de aromas (afrutado varietal, vainilla, especias, coco, almendra, frutos secos, café, notas tostadas y ahumadas) gracias a los compuestos extraíbles que aparecen en el transcurso de los distintos tipos de tostado.
- ◆ Los productos de la gama se distinguen por:
 - Su tamaño :
 - *chips* o copos, para una mayor extracción de todos los compuestos aromáticos de la madera;
 - *nuggets* o dominós, para un aporte moderado de sucrosidad y de notas aromáticas (especias, vainilla);
 - *ministaves*, para desarrollar una estructura y un volumen en boca próximos a los aportados por la barrica.
 - El origen de la madera de roble utilizada: francés (FR) o americano (US), para la expresión de aromas complementarios.
 - El nivel de tostado, con las calidades **OENOCHENE COMPLEXITY**, **OENOCHENE SWEETY**, **OENOCHENE FRUITY** y **OENOCHENE HARMONY**:
 - **OENOCHENE COMPLEXITY**: tostado medio +. Aporta complejidad y riqueza aromática al vino (madera bien integrada, chocolate, caramelo...) y sucrosidad.
 - **OENOCHENE SWEETY**: tostado medio. Aporta aromas a vainilla y a frutas de una gran finura, confiriendo al mismo tiempo una gran sucrosidad al vino.
 - **OENOCHENE FRUITY**: secado específico, sin tostado, que refuerza las sensaciones afrutadas, la estructura del vino, evita la reducción del mosto y estabiliza el color.
 - **OENOCHENE HARMONY**: corresponde con un tostado muy lento y muy largo, resultado de un proceso de tostado innovador que revela y libera los componentes macromoleculares de la madera.

- ◆ La gama **ŒNOCHENE** se compone de:
 - 5 productos « *chips* » con los dos tostados ŒNOCHENE SWEETY, ŒNOCHENE COMPLEXITY y ŒNOCHENE HARMONY, y los dos orígenes de roble, francés (FR) o americano (US), para optimizar la riqueza y el equilibrio gustativo de los vinos.
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE COMPLEXITY FR**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE COMPLEXITY US**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE SWEETY FR**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE SWEETY US**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE HARMONY FR**
 - 2 productos « *chips* » de roble francés o americano, para utilizar durante la vinificación. Contribuye al equilibrio y el color de los vinos.
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE FRUITY FR**
 - ◆ **CHIPS ŒNOCHENE FRUITY US**
 - 3 productos « *nuggets* o dominós », con los dos tostados ŒNOCHENE SWEETY y ŒNOCHENE HARMONY, de roble francés (FR) o americano (US), para optimizar la sacrosidad y la complejidad de los vinos.
 - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE SWEETY FR**
 - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE SWEETY US**
 - ◆ **MICROSTAVES ŒNOCHENE HARMONY FR**
 - 2 productos « *ministaves* » para optimizar una difusión lenta y continuada de la complejidad de la madera, con una buena estabilidad de los aromas y del color de los vinos en el tiempo.
 - ◆ **MINISTAVES ŒNOCHENE SWEETY FR**
 - ◆ **MINISTAVES ŒNOCHENE SWEETY US**
 - 2 productos « kits barrica ».
 - ◆ **KIT BARRICA ŒNOCHENE SWEETY FR**
 - ◆ **KIT BARRICA ŒNOCHENE SWEETY US**

Estos kits están formados por 24 miniduelas unidas entre sí mediante un cable de acero inoxidable. La superficie total de contacto corresponde a un 25% de la superficie interna de una barrica, equivalente a 0.25 m²/hL.

Los **KITS BARRICA ŒNOCHENE SWEETY FR o US** son especialmente interesantes para su uso en barricas por las que ya han pasado 2 o 3 vinos. Se introducen por el orificio del esquite de la barrica.

- Varias combinaciones de copos de distinto tostado y de maderas de roble de diferente origen.
 - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°1**
 - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS ROUGES n°21**
 - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°12**
 - ◆ **BLEND VINIFICATION VINS ROUGES n°22**
 - ◆ **BLEND ELEVAGE n°30**

DOSIFICACIÓN

- ◆ Se recomienda llevar a cabo ensayos previos para determinar la dosis y el tiempo de contacto óptimos para conseguir los objetivos marcados.
- ◆ Las dosis varían en función de los productos y del tipo de vino que se desea obtener:
 - entre 1 y 6g/L para los *chips*, con un tiempo mínimo de contacto de 5 semanas.
 - entre 3 y 6g/L para los *nuggets*, con un tiempo mínimo de contacto de 9 semanas.
 - entre 3 y 6g/L para las *ministaves*, con un tiempo mínimo de contacto de 12 semanas.
 - 3 *staves* por hL en la práctica, con un tiempo de contacto de 4 meses como mínimo.
 - 1 *kit barrique* por barrica.
 - entre 0.5 y 10g/L para las « blends »

- ◆ Las dosis varían para vinos blancos y vinos tintos:
 - entre 0.5 y 4 g/L para los vinos blancos. Se recomienda un aporte fraccionado y el uso conjunto de roble francés y americano.
 - entre 2 y 6 g/L para los vinos tintos. Se recomienda un aporte fraccionado y el uso conjunto de roble francés y americano.
- ◆ Los momentos de utilización de cada producto són, preferentemente:
 - *chips* : en el encubado, durante la fermentación (adicionar los copos libremente en el depósito). Se utilizan también en la crianza (adicionar los copos en sus bolsas de polietileno)
 - *nuggets, ministaves y staves*: después del descube y/o en la crianza.
 - *Blends*: en vendimias enteras, en mostos o durante fermentación alcohólica. También se utiliza durante crianza.

LEGISLACIÓN

- ◆ El uso de trozos de madera de roble en enología, tanto en mosto como en vino, está permitido en la Unión Europea.
Los trozos de madera de roble han de proceder exclusivamente de la especie *Quercus*.
Las partículas de madera deben ser tales que al menos el 95% en peso sean retenidas por un tamiz de 2 mm de malla.
El tratamiento debe registrarse en los cuadernos de bodega.
- ◆ Fuera de la Unión Europea, referirse a la legislación vigente de cada país.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Los productos de la gama **GENOCHENE** se presentan en una malla de polietileno alimentario de 5 kg de capacidad, para facilitar el uso tanto de los *chips*, como de los *microstaves* y las *ministaves* y las *blends* en los depósitos, sin contratiempos, permitiendo de esta manera su recuperación sin dificultad después de utilizar. El uso de estas mallas facilita la difusión de los compuestos aromáticos.
- ◆ Colocar los sacos de *chips, nuggets, ministaves o blends* a diferentes alturas en el depósito, con la ayuda de hilo sintético, para obtener una buena difusión y una perfecta homogenización.
- ◆ Precauciones: realizar un remontado semanal si la difusión no es homogénea en la totalidad del volumen de vino.

PRESENTACIONES

- ◆ Los productos se presentan en unas mallas de polietileno de 5 kg, en el interior de un saco de 25 kg no fraccionable.
- ◆ Chips, nuggets, ministaves : saco de 5x5 kg no fraccionable.
- ◆ Chips y Blends : saco de 10 kg – 2x5 kg.
- ◆ Las *staves* se presentan y comercializan por unidades.
- ◆ El *kit barrique* se vende por unidades.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.