



Descripción del producto

e.Bois® los chips de roble se utilizan para optimizar las propiedades organolépticas del vino y mejorar su estructura en taninos. También ayuda a la estabilización del color y son ideales para el envejecimiento en barrica.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa local y los usos que no sean para el tratamiento del vino. Laboratorio probado para pureza y calidad.



e.Bois® Muffins



e.Bois® Reglissa



e.Bois® Fraïcheur

e.Bois® oak chips	Origen	Tostado	Características	Unidades de embalaje
Reglissa	Roble francés	Medio plus	Tostado, ahumado	2 x 5 kg bolsa infusión
Opéra	Roble francés	Medio	Intenso, notas intensas de roble y tostado, caramelo	2 x 5 kg bolsa infusión
Muffins	Roble americano	Medium	Equilibrio armonioso de roble y vainilla.	2 x 5 kg bolsa infusión
Vanilla	Roble francés	Medium	Marcadas notas de roble y vainilla	2 x 5 kg bolsa infusión
Fondant	Roble francés	Ligero	Especiado, dulzor mercado, más intensidad a vainilla, y moderado roble	2 x 5 kg bolsa infusión
Sorbet	Roble francés	Sin tostar	Frescor, aumenta el volumen, retiene fruta. Para estabilizar el color en la etapa de vino joven y añadir estructura a los licores	2 x 5 kg bolsa infusión
Fraïcheur	Roble francés	Sin tostar	Frescor, aumenta el volumen, retiene fruta. La misma materia prima que "Sorbet", solo disponible como granulado, se bombea bien	10 kg bolsa para adición directa en vendimia



e.Bois®

Chips de roble

Dosis

e.Bois® los chips de roble se pueden agregar al puré, mosto o vino en cualquier momento. El tiempo de contacto puede variar entre unos días y varias semanas, según el tipo de vino, el tipo de chip y la cantidad de dosis. La evaluación organoléptica debe ser continua para monitorear el progreso y separar los chips en el momento adecuado. Dependiendo de la intensidad deseada, las cantidades a utilizar están entre 50 y 500 g / 100 l, o más para tiempos de contacto habituales de 5 a 30 días. Se aconseja oxigenar para desarrollar aromas intensos de roble y tostado. Debe haber un flujo apropiado de oxígeno (aire) dependiendo del tipo de vino y el tiempo de contacto. Incluso el bombeo, o la agitación con el contacto con el aire, hace que los taninos y los aromas tostados se redondeen y equilibren. El embalaje de "bolsa de infusión" facilita al usuario añadir y quitar las virutas de roble e.Bois®. Están hechos de poliamida apta para alimentación. e.Bois® Fraîcheur no se suministra en una bolsa de infusión

Origen de e.Bois® chips de roble

e.Bois® chips de roble provienen de robles de América y de Francia. La velocidad del crecimiento del roble, en otras palabras, el microclima del sitio, es decisivo para saber si se puede usar el roble. Se prefieren los robles de crecimiento lento de climas fríos. Los chips de roble e.Bois® obtenidas del roble americano generalmente se describen en el vino como aromáticas / afrutadas y con un pronunciado aroma a vainilla.

Beneficios de e.Bois® chips de roble
- Requiere poco tiempo para estar en barrica
- Económico
- Test de ensayos fáciles
- Fácil preparación de mezclas de distintos tipos
- Facilidad para producir distintos tipos de sabores
- Fácil de variar organolépticamente la selección de e.Bois®, dosis, tiempo de contacto, constante efecto del roble, efecto del oxígeno

Tipo de tostado

Para el tostado, se distingue entre tostado ligero, medio y medio plus. Los chips e.Bois® de tostado medio son adecuados para la mayoría de los vinos tintos. Aumentan su complejidad e introducen sutiles toques de almendras y caramelo. Los e.Bois® de tostado medio son adecuados para vinos estructurados y complejos. Integran muy bien las notas de humo y los aromas tostados.

e.Bois® Sin tostar, fresco

e.Bois® Fraîcheur es chip no tostado chips que, debido a su tamaño, se pueden bombear después de añadirlos a la pasta. El efecto de estabilización del color se basa en la unión creada entre los fenoles extraídos de la madera no tostada y los monómeros de fenol inestables inherentes en el vino. Esto crea estructuras poliméricas más estables.

Almacenamiento

e.Bois® chips pueden absorber y desprender olores. Por lo tanto, deben almacenarse en un lugar fresco y seco, lejos de los olores. Los paquetes que se han abierto deben sellarse herméticamente.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

ERBSLÖH
Progress is our future

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.
Version 003 – 03/2020 MS – printed 17.03.2020