

# CHIPS DE ROBLE

Americano y Frances

## CHENE FRESH GRANULAR (MADERA SIN TOSTAR):

**Color:** beige claro, crema.

**Compuestos aromáticos dominantes:** vainillina, cis y transoctalactona.

**Imágenes olfativas:** coco, albaricoque, melocotón, té blanco, verbena, menta.

**Imágenes gustativas:** sensación de frescura, de suavidad, notas ácidas.

**Propiedades enológicas:** desarrollo de carácter afrutado, protección de los compuestos fenológicos e intensificación de la estructura de los vinos.

## CHENE SWEET (TOSTADO MEDIO):

**Color:** marrón claro, satinado.

**Compuestos aromáticos dominantes:** guayacol, siringaldehído, furfural, vainillina.

**Imágenes olfativas:** vainillina pan tostado, ciruela deshidratada, nuez de pecan.

**Imágenes gustativas:** sensación de azucarado y carácter ahumado intensificados.

**Propiedades enológicas:** aumento de la sensación de azúcar, aparición de matices tostados y a madera.

## CHENE INTENSE (TOSTADO INTENSO):

**Color:** chocolate.

**Compuestos aromáticos dominantes:** furfural, guayacol, metilfurfural.

**Imágenes olfativas:** almendra tostada, café torrefacto, cacao, caramelo.

**Imágenes gustativas:** intensificación de los aromas y persistencia del azúcar.

**Propiedades enológicas:** intensificación del carácter torrefacto, amplificación del volumen en la boca.

## EMPLEO EN ENOLOGÍA:

**Vinos blancos:** en fermentación incorporar 1 a 3 g/l de chips después del defangado. Aplicación sobre vinos terminados: adición de 0,5 a 3 g/l por inmersión directa de los sacos para infusión chene en la cuba.

**Vinos tintos:** en el encubado incorporar 1 a 5 g/l de chips a medida que se llena la cuba.

**Aplicación sobre vinos después del trasiego:** adición de 1 a 4 g/l por inmersión directa de los sacos para infusión chene en la cuba.

Para racionalizar el empleo de los chips chene, se recomienda realizar pruebas previamente. La dosificación debe ser razonada en función de la temperatura y la duración de maceración.

En caso de Chene Fresh y Spice, la utilización en el transcurso de la fermentación alcohólica permitirá el refuerzo de los caracteres afrutados de los vinos.

# CHIPS DE ROBLE

Americano y Frances

## UTILIZACIÓN Y EL ALMACENAMIENTO:

Dosificación y tiempo de maceración: Definidos por el seguimiento sensorial. Remitirse a la reglamentación en vigencia.

## PRESENTACIÓN:

Bolsas de polietileno de calidad alimentaria de 20 kilos.

Conservar fuera del envase de origen a temperatura moderada (5 a 25°C) higrometría inferior a 75%.

Locales ventilados, no susceptibles de comunicar gustos y olores.

## Duración límite de utilización:

3 años productos sensibles a la contaminación atmosférica.