



RECOMENDACIONES DE USO

FECHA: 05/05/08
Ver.002/08

Hoja 1 de 2

Los productos de Eno-Roble puede ser utilizados a lo largo del proceso productivo con distintos objetivos finales. Los consejos de utilización aquí expuestos son unicamente indicativos, ya que la temperatura, la duración del proceso e incluso el material del deposito condiciona el tiempo de exposición y los resultados finales. Sólo unicamente la experiencia y las catas regulares podrán permitir ajustar el proceso a sus necesidades.

Nuestro productos pueden ser utilizados en todos los procesos de creación de los vinos, desde el despalillado y estrujado hasta la crianza.

Sus funciones son muy variadas desde colaborar en la eliminación de los caracteres vegetales, preservar los aromas de la fruta, preparar los vinos para la crianza, aportar color y criar los vinos.

VINOS TINTOS

Antes de la fermentación:

Cantidades muy pequeñas de hasta 1 gr. por litro, de ENO-POLVO Natural. Es preferible ir añadiendo poco a poco la cantidad de producto, ya que un exceso en este paso inicial podría perjudicar el vino. Principalmente aporta taninos.

Durante la fermentación:

Los usos son muy amplios. Hay quienes prefieren añadir los ENO-CHIPS antes de la fermentación alcoholica otros antes de la malolactica o al final de ella.

Tambien es posible utilizar las ENO-DUELAS o ENO-MINI.

Los niveles de tostados aptos son los ligero, medio o medio plus tanto en roble francés como en americano.

Colaboran a mejorar el volumen en boca, con pocos taninos (medio plus) o más (ligero) según gusto del enólogo. Ayudan a mantener el color y eliminan los caracteres vegetales de los vinos.

Las cantidades a utilizar varían desde 1 hasta 5 gramos por litro.

Se pueden combinar perfectamente robles de distintos orígenes.

Normalmente se va añadiendo el producto sin bolsa de infusión, según se va llenando la cuba.

Después de los trasiegos:

El abanico de productos disponibles es amplio, la elección depende de las necesidades temporales de cada usuario. Siendo los ENO-CHIPS los más rápidos vs. las ENO-DUELAS o BARRICAS las que necesitan un mayor tiempo en contacto.

En cuanto los orígenes y tostados a discreción del enólogo. Normalmente medio, medio plus o las especialidades.

PRODUCTO	TIEMPO	CANTIDAD DE PRODUCTO
ENO-CHIPS	de 3 a 8 semanas	de 1 a 5 gramos/litro en bolsas de infusión
ENO-MINI	de 2 a 3 meses	Una bolsa de infusión por cada 8 a 10 hectolitros
ENO-DUELAS	de 4 a 5 meses	3 a 4 duelas (940 x 50 x 9) o 6 a 8 (440 x 50 x 9) por hectolitro
ENO-BARRICAS	de 4 a 6 meses	Un set 12/14 piezas

Los productos ENO-MINI, ENO-DUELAS Y ENO-BARRICAS pueden ser utilizados más de una vez, pero, al igual que en otros métodos de crianza, se producirá una pérdida de su capacidad aromática a lo largo de su vida útil.

El nº máximo de usos recomendado es de 3.



RECOMENDACIONES DE USO

FECHA: 07/02/08

Hoja 2 de 2

VINOS BLANCOS

Antes de la fermentación:

Cantidades muy pequeñas de hasta 1 gr. por litro, de ENO-POLVO Natural. Es preferible ir añadiendo poco a poco la cantidad de producto, ya que un exceso en este paso inicial podría perjudicar el vino. Principalmente aporta taninos.

Durante la fermentación:

Los productos aptos son los ENO-CHIPS, ENO-DUELAS y ENO-MINIS, justo después del desfangado.

La cantidad de ENO-CHIPS, varía de 0,5 a 2 gramos por litro. Los niveles de tostado aptos son natural, ligero y medio.

Sus efectos principales son la mejora de la estructura aportando volumen, colaboran en la reducción de los caracteres vegetales.

Se pueden combinar perfectamente robles de distintos orígenes.

Sobre vinos terminados:

Normalmente se utilizan las ENO-CHIPS con bolsas de infusión directamente en el tanque.

En cuanto los orígenes y tostados a discreción del enólogo. Normalmente medio, medio plus o las especialidades.

PRODUCTO	TIEMPO	CANTIDAD DE PRODUCTO
ENO-CHIPS	de 3 a 5 semanas	de 1 a 2,5 gramos/litro en bolsas de infusión
ENO-MINI	de 2 a 3 meses	Una bolsa de infusión por cada 10 a 12 hectolitros
ENO-DUELAS	de 4 a 5 meses	2 a 3 duelas (940 x 50 x 9) o 4 a 6 (440 x 50 x 9) por hectolitro
ENO-BARRICAS	de 4 a 6 meses	Un set 12/14 piezas

Los productos ENO-MINI, ENO-DUELAS Y ENO-BARRICAS pueden ser utilizados más de una vez, pero, al igual que en otros métodos de crianza, se producirá una pérdida de su capacidad aromática a lo largo de su vida útil.

El nº máximo de usos recomendado es de 3.