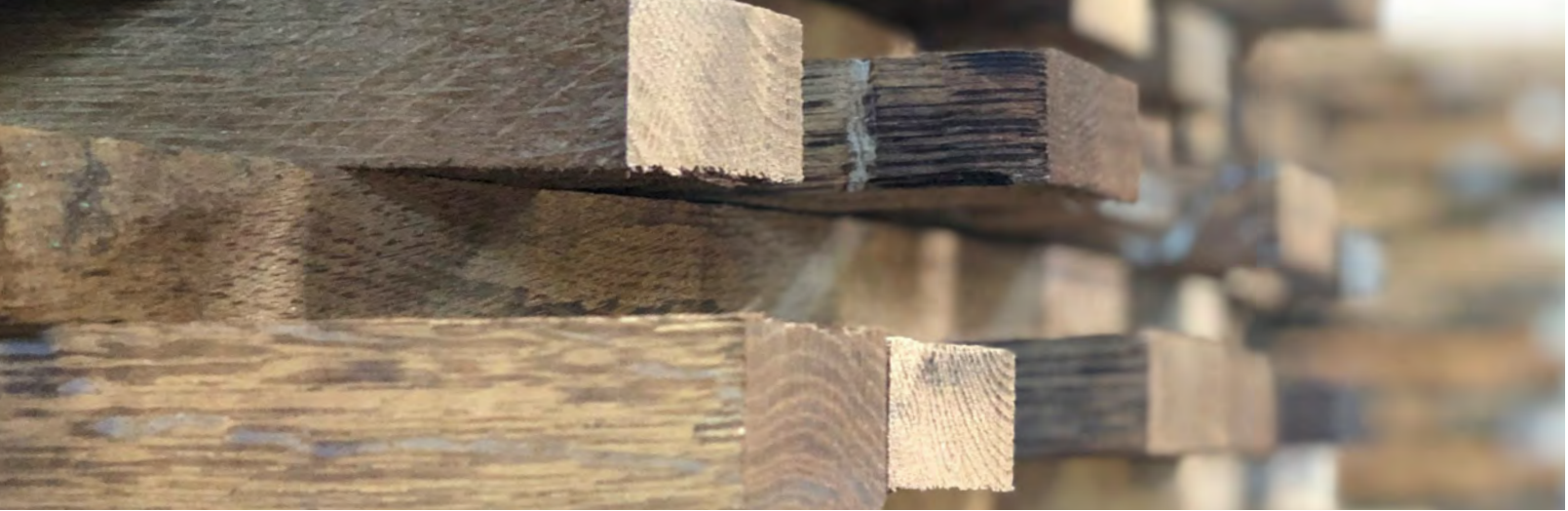


MADERA DE ROBLE PARA LA ENOLOGIA



Enólogos, los Arquitectos del vino

www.oenochene.com



Enólogos, los Arquitectos del vino

Nuestro equipo de enólogos, que fundó Enochène en 2006, ha adquirido una especialización única en la **producción de maderas enológicas que ofrecen los mejores componentes del roble para la elaboración de sus vinos.**

Combinada con una rigurosa selección de robles de primera calidad, la innovación del proceso que hemos desarrollado reside en el sistema de tostado suave por «convección del núcleo» y homogéneo. Al ofrecer una variabilidad de temperatura que va de 100° a 300° e inducir el uso de aire ventilado, nuestro sistema de tostado permite potenciar al máximo las cualidades de la madera utilizada.

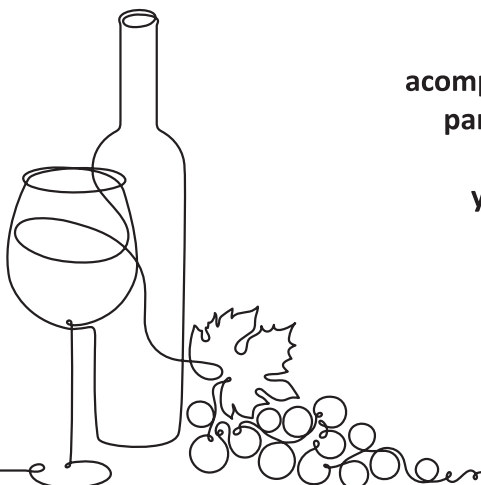
Para ello, contamos con nuestro propio departamento de investigación y experimentamos regularmente con nuevas técnicas de tostado con el fin de innovar y descubrir nuevos perfiles aromáticos para crear nuevos productos.

**Gracias a este saber hacer, fruto de un riguroso trabajo de I+D
y de más de 15 años de experimentación,
Enochène aporta soluciones a sus problemas.**

Nuestro enólogos le acompañan y participan en la estructuración de sus vinos mediante el estudio de la elección del mejor producto (virutas, microduelas o duelas), su dosificación, la definición de la fase óptima de incorporación de la madera en función del perfil de vino deseado, y todo su proceso, a través de la cata.

En efecto, nuestra bodega experimental nos permite probar nuestros productos directamente en los vinos y determinar los mejores ensamblajes posibles con las distintas variedades de uva.

**Gracias a nuestros productos,
acompañamos y asesoramos a nuestros clientes
para desarrollar o crear vinos placenteros,
nuevos vinos,
y suscitar nuevos deseos de consumo.**

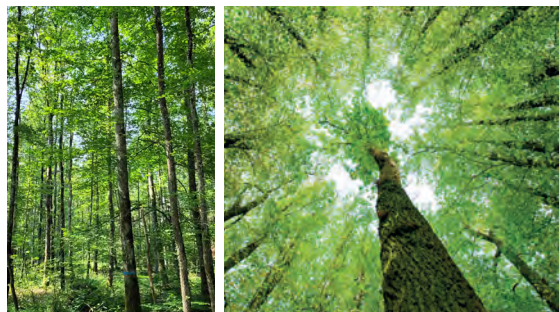


Garantizamos la trazabilidad de nuestros productos durante todo el proceso de fabricación.

Aplicamos el sistema HACCP y contamos con la certificación ISO 22000.

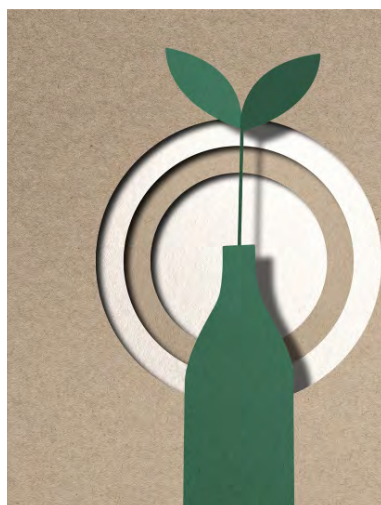



Para la selección y el suministro de nuestra madera, hemos establecido sólidas asociaciones con fábricas de duelas que garantizan la **regularidad, la calidad y la trazabilidad de robles.**



Nuestros productos están **destinados a todos los profesionales del sector del vino** : Bodegas cooperativas, fincas vinícolas, comerciantes, comercializadores.

Distribuimos nuestros productos directamente en Francia y también los exportamos a todo el mundo: España, Italia, Portugal, Marruecos, Túnez, Argentina, Alemania, Europa del Este...



Utilizamos diferentes especies según su origen

- **QUERCUS PETRAEA ET ROBUR** para el Roble Francés
- **QUERCUS ALBA** para el Roble Americano

A LO LARGO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN, LA MADERA SE PROCESA DE FORMA RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE, DE FORMA NATURAL Y SIN UTILIZAR PRODUCTOS QUÍMICOS.

Las maderas proceden exclusivamente de robles madurados al aire libre durante un periodo de 24 a 36 meses. Durante esta etapa se producen una serie de reacciones físicas y químicas que son esenciales para refinar la calidad del roble.

La maduración también permite que la madera pierda su exceso de compuestos tánicos desagradables y desarrolle su potencial aromático mediante la transformación de precursores de aromas hasta entonces inodoros.





NUESTROS TOSTADOS

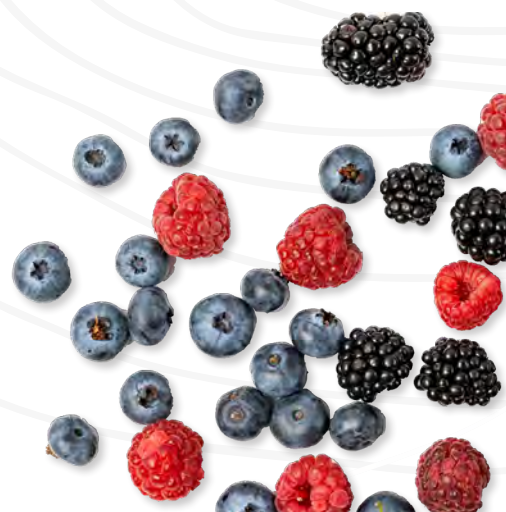
El tostado por convección (sistema de aire caliente ventilado) permite una buena reproducibilidad y un tostado homogéneo en el núcleo. Durante el tostado de las maderas, los polímeros de la madera (principalmente celulosa y hemicelulosa) se transforman en compuestos furánicos (notas de caramelo, notas tostadas), compuestos enólicos (sucrosidad, notas de pan tostado), aldehídos fenólicos (notas de vainilla, especiadas, amaderadas) o compuestos metil-lactónicos (notas de coco, amaderadas) ...

Este proceso de tostado permite revelar la sucrosidad de los vinos, o subrayar el volumen, así como la longitud en boca, y también ofrece **la posibilidad de obtener una paleta casi infinita de aromas**, desde las notas de vainilla a las de chocolate, pasando por notas de pan de especias y moca, según el perfil de tostado.

Para encontrar estas calidades organolépticas, hemos creado una gama de perfiles de tostado : Fruity*, Delicacy, Sweety, Harmony, Complexity e Intensity

FRUITY	-----	Frescura, amargor eliminado, color estabilizado, oxidación limitada
DELICACY	-----	Afrutado, volumen, estructura, complejidad
SWEETY	-----	Vainilla, moca, estructura, complejidad
HARMONY	-----	Amaderado fino y armonioso, redondez
COMPLEXITY	-----	Complejidad aromática, notas tostadas, chocolate
INTENSITY	-----	Café, chocolate blanco, sucrosidad e intensa persistencia aromática

*La gama FRUITY ofrece madera sin calefacción, sin notas tostadas





NUESTROS PRODUCTOS

Hemos desarrollado una gama de piezas de madera adaptadas a los distintos recipientes de vino y a las diferentes técnicas de vinificación o crianza del vino que se derivan de ellos. Su elección dependerá del tiempo del que disponga para la crianza de sus vinos antes de comercializarlos, del presupuesto asignado y de la calidad deseada.



VIRUTAS / CHIPS

En red de infusión
Facilidad de uso +++
Economía +++
Fineza aromática +
Aporte de Oxígeno al vino +
Tiempo de contacto corto 2 meses



MICRODUELAS

En red de infusión
Facilidad de uso +++
Economía ++
Fineza aromática ++
Aporte de Oxígeno al vino ++
Tiempo de contacto medio 3 meses



DUELAS 7, 12 MM

En red de infusión
Facilidad de uso +
Economía +
Fineza aromática +++
Aporte de Oxígeno al vino +++
Tiempo de contacto largo 4 à 6 meses



BLENDS DE VINIFICACIÓN

Desarrolladas para responder a las especificaciones de cada variedad de uva y a las diferentes técnicas de vinificación, los Blends de virutas son una mezcla de diferentes orígenes de madera y diferentes tostados para au-

mentar el potencial de sus uvas.

Según una dosis a definir entre 1 y 4 g/l, en función de sus expectativas, el círculo de Blends le permitirá visualizar el Blend más adaptado.



Especialmente concebida para la crianza de grandes vinos, nuestra gama PREMIUM QUALITY ONE ofrece maderas procedentes de los mejores bosques de Francia, con los granos más finos, combinados con nuestros tostados de mayor calidad para una mayor complejidad aromática.

En la gama Quality One encontrará nuestras DUELAS DE 27 MM DE GROSOR.

¡Elegir Quality One
significa optar por un proceso de maduración
noble para lograr sus mejores vinos!



371, Rue de la Jasse - 34130 Maugeio - FRANCE
contact@oenochene.com / Tel. +33 467 156 660