



## CHIPS de Roble

**Granulado (conforme al Códex Enológico) & Polvo de roble - (NO Códex)**

Selección de roble madurado 36 meses en parque al aire libre,  
Tostado preciso y repetible para perfiles de una regularidad absoluta  
Para alcanzar sus objetivos enológicos de forma repetible reduciendo al mismo tiempo sus costes.

### DOS GAMAS, UNA MISMA EXIGENCIA

- **Los Colores Primarios - usted compone.** Cada referencia es un tostado puro, un objetivo claro - estructura, fruta, vainilla, especias, café... Para usar sola o ensamblar como una paleta y crear su propia firma.
- **La Recette - déjelo en nuestras manos.** Perfiles preestablecidos, ajustados a lo largo de los años con nuestros enólogos asociados, listos para usar y alcanzar directamente un objetivo de estilo. Resultados probados, aplicación inmediata.

*Libertad de creación por un lado, simplicidad por el otro - en ambos casos, un aporte preciso y reproducible, una comercialización más rápida y menores costes de crianza.*

### EL + ENOLOGICO

- ✓ **Preserva la frescura y la fruta** y destaca la variedad y el terroir
- ✓ **Aporta volumen, redondez y dulzor** en medio y final de boca
- ✓ **Desarrolla la complejidad aromática** y afina la estructura tánica
- ✓ **Reduce la percepción vegetal** (control de pirazinas) y estabiliza el color

### DOS GRANULOMETRIAS, DOS USOS

	<b>Granulado (ref. que empiezan por G)</b>	<b>Polvo de roble P (ref. que empiezan por P)</b>
<b>Granulometría</b>	≥ 2 mm (95 % retenido en tamiz de 2 mm), hasta 2 cm	< 2 mm - molienda fina de roble
<b>Estatus reglamentario</b>	Conforme al Códex Enológico (OIV) & Regl. (UE) 2019/934 - autorizado en mosto & vino	<b>NO conforme al Códex Enológico - prohibido en el vino (UE) - utilizable en otras preparaciones (ver reglamentación)</b>
<b>Naturaleza del producto</b>	Trozos de madera de roble enológicos	Polvo de roble (no es un tanino)
<b>Cinética de extracción</b>	Equilibrada: fermentación & crianza	Ultrarrápida: unos días
<b>Usos</b>	Vinificación completa, de la vendimia a la crianza	Según reglamentación, posible en: ahumado & aromas alimentarios, espirituosos (validar localmente), bebidas, I+D - fuera del vino UE

**Importante** - El Polvo de roble P (< 2 mm) no es un producto enológico. No entra en la definición reglamentaria de los trozos de madera de roble y **no puede añadirse al vino en la Unión Europea**. Está destinado a usos fuera de la enología (ahumado y aromas alimentarios, espirituosos, bebidas, investigación & desarrollo). Verificar la legislación local.

### LOS COLORES PRIMARIOS - UN ROBLE, UN TOSTADO, UN OBJETIVO

Ref. (G / P)	Perfil	Roble	Descriptor
<b>G10 / P10</b>	<b>#10 Structure</b>	Francés	Frescura en el ataque, estructura en medio de boca
<b>G12 / P12</b>	<b>#12 Fruité</b>	Francés	Revela la fruta, destaca la variedad y el terroir

Ref. (G / P)	Perfil	Roble	Descriptor
<b>G13 / P13</b>	<b>#13 Vanille</b>	Francés	Redondez, volumen en medio y final de boca
<b>G14 / P14</b>	<b>#14 Épicé</b>	Francés	Elegancia y complejidad, notas de especias y vainilla, control de pirazinas
<b>G15 / P15</b>	<b>#15 Furfural</b>	Francés	Almendra tostada, caramelo, pan tostado - complejidad y calidez
<b>G15s / P15s</b>	<b>#15s Fumé</b>	Francés	Notas ahumadas, ligero amargor - profundidad y complejidad
<b>G22 / P22</b>	<b>#22 Toffee</b>	Americano	Caramelo de leche cremoso, toffee, especias dulces
<b>G23 / P23</b>	<b>#23 Caramel</b>	Americano	Caramelo, vainilla, riqueza y equilibrio
<b>G24 / P24</b>	<b>#24 Black Coffee</b>	Americano	Café tostado, chocolate amargo, ahumado sutil - profundidad e intensidad

## LA RECETTE - PERFILES LISTOS PARA USAR

Cinco perfiles preestablecidos, que combinan tostados y tipos de roble, desarrollados con nuestros enólogos asociados para alcanzar directamente un objetivo de estilo.

Receta	Para	Objetivo	Perfil sensorial
<b>Mineralidad</b>	Vinos blancos frescos	Vivacidad, complejidad aromática, longitud	Mineralidad, cítricos & pomelo, frescura
<b>Fruitissimo</b>	Vinos tintos frescos	Revelador de fruta, medio de boca & dulzor, madera delicada	Dulzor, redondez, caramelo ligero, frutos rojos
<b>Ligereza</b>	Vinos tintos de cuerpo medio	Notas florales & frescura, construir el medio de boca y la longitud	Pimienta, roble fresco, notas florales, frutas exóticas ligeras
<b>Redondez</b>	Vinos blancos & tintos estructurados	Redondez & complejidad, riqueza y longitud en boca	Confitura de frutas, vainilla, madera; volumen, longitud, equilibrio
<b>Amplitud</b>	Vinos tintos con cuerpo	Volumen y potencia, roble complejo, especias y frutos negros	Volumen & complejidad, especias, vainilla, frutos negros, chocolate



## DOSIFICACION - TABLA DE CONVERSION

Vinos blancos	Vinos tintos	Chips G (g/hL)	Equiv. taninos de acabado (g/hL)
Ligeramente amaderado		100 g/hL	1,3
Amaderado	Ligeramente amaderado	150 g/hL	2,0
		200 g/hL	2,7
	Amaderado	250 g/hL	3,3
Amaderado intenso		300 g/hL	4,0
Equivalente «Barrica nueva»	Amaderado intenso	350 g/hL	4,7
		400 g/hL	5,3
		450 g/hL	6,0
	Equivalente «Barrica nueva»	500 g/hL	6,7
		550 g/hL	7,3
		600 g/hL	8,0

Tiempo de infusión estándar de los chips G: 5 días a 1 mes en fermentación, 1 a 2 meses en crianza. Si el tiempo de contacto debe reducirse, aumentar la dosis. La columna «taninos de acabado» se ofrece solo como equivalencia de aporte de madera. Polvo de roble P: extracción en unos días (fuera del vino UE).

## APLICACION

- **Fermentación alcohólica (G):** adición directa al mosto, solo o en ensamblaje de tostados - contacto de 5 días a 1 mes.
- **FML & crianza (G):** 1 a 2 meses de contacto para una integración completa de la madera.
- **Polvo de roble P:** extracción ultrarrápida (unos días), reservada a usos fuera del vino UE.
- **Ensayos previos:** defina dosis y perfil con nuestra herramienta de ayuda a la decisión AMEED Lab (enlace abajo).

## NUESTRO COMPROMISO: UN ROBLE EXCEPCIONAL, UN ENFOQUE BAJO EN CARBONO

- **Maduración 36 meses en parque al aire libre** - el tiempo, la humedad y las enzimas naturales suavizan los taninos y revelan los aromas, sin secado forzado.
- **Técnica de tostado propia** - nuestras máquinas de precisión, inspiradas en la pastelería, garantizan perfiles exactos, reproducibles y constantes.
- **Proceso ecorresponsable & bajo en carbono** - bajo consumo de energía y valorización de la totalidad del recurso roble (chips, taninos y aromas).

## HERRAMIENTAS EN LINEA &amp; PEDIDOS

- [AMEED Lab - Herramienta de ayuda a la decisión \(dosificación\)](#)
- [Tienda en línea - Chips](#)
- [Gama completa & perfiles](#)
- [Tienda en línea](#)



## CARACTERÍSTICAS & ANALISIS

<b>Especies</b>	Quercus petraea l. / Quercus robur l. (roble francés) · Quercus alba (roble americano)
<b>Maduración</b>	36 meses en parque al aire libre
<b>Aspecto</b>	Chips calibrados (G) o polvo fino (P), de marrón claro a marrón oscuro según el tostado
<b>Tostados</b>	Sin tostar (fresco) a tostado fuerte - perfiles #10 a #24 (técnica propia)
<b>2,4,6-tricloroanisol (TCA)</b>	< 0,1 ng/g
<b>2,4,6-tribromoanisol (TBA)</b>	< 0,1 ng/g
<b>Microbiología</b>	Exento de Brettanomyces, mohos y cualquier forma de alteración

## REGLAMENTACIÓN

El **Granulado G** es conforme al **Códex Enológico (OIV)** y al **Reglamento (UE) 2019/934** que regula el empleo de los trozos de madera de roble en enología; es apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. El Polvo de roble P (< 2 mm) **NO es conforme al Códex Enológico**: no puede añadirse al vino en la UE y su empleo está reservado a aplicaciones fuera de la enología. Verificar la legislación local antes de cualquier uso. Granulado G utilizable en vinificación - certificado Ecocert (CE & NOP).

## ALMACENAMIENTO

Conservar en el embalaje original cerrado, en un local seco, ventilado y exento de olores (5-25 °C).

## ENVASADO

Granulado G: saco de 10 kg (1 SKU) · big bag de 300 kg bajo pedido. Polvo de roble P: saco de 10 kg (1 SKU). Otros envases bajo pedido