



CHIPS ÉLÉGANCE

Chips Large 2 cm - roble francés de bajo potencial tánico - conforme al Códex Enológico

Roble francés de bajo potencial tánico, madurado 36 meses en parque al aire libre.

Cuatro tostados, de la madera fresca al especiado, para un amaderado discreto que no tapa la fruta.

UN ROBLE ELEGIDO, CUATRO TOSTADOS

- **La madera.** Robles de potencial tánico naturalmente bajo: grasa y textura, sin la dureza.
- **Los tostados.** Cuatro perfiles, del no tostado al especiado, para usar solos o en ensamblaje.

EL + ENOLOGICO

- ✓ **Un amaderado fino y bien sostenido:** profundidad, sin dureza ni amargor
- ✓ **Volumen y redondez** en boca media y en el final
- ✓ **La fruta y la variedad preservadas:** la madera se hace olvidar
- ✓ **Una estructura afinada, un color estabilizado,** y menos percepción vegetal

LAS CUATRO REFERENCIAS

Ref.	Tostado	Roble	Descriptores
#30	Chauffe Anhydre	Francés	Frescura y tensión. Volumen, sin aroma añadido.
#32	Tostado « Fruité »	Francés	Abre la fruta, deja hablar a la variedad y al terruño.
#33	Tostado « Vanillé »	Francés	Redondez y dulzor, de la boca media al final.
#34	Tostado « Épicé »	Francés	Especias y vainilla. Limita las notas vegetales.

DOSIFICACION - TABLA DE CONVERSION

Vinos blancos y rosados	Vinos tintos	Chips Élégance (g/hL)	Equiv. taninos de acabado (g/hL)
Ligeramente amaderado		100 g/hL	1,3
Amaderado	Ligeramente amaderado	200 g/hL	2,7
Amaderado intenso	Amaderado	300 g/hL	4,0
	Amaderado intenso	400 g/hL	5,3
	Equivalente « Barrica nueva »	500 g/hL	6,7

Rango de empleo: 100 a 300 g/hL en blancos y rosados, 200 a 500 g/hL en tintos. Si el tiempo de contacto es más corto, aumente la dosis.

→ Ver [AMEDEE Lab - herramienta de ayuda a la decisión \(dosificación\)](#)

MODO DE EMPLEO

- **En fermentación:** adición directa al mosto, solo o en ensamblaje. De 5 días a 1 mes de contacto.
- **En FML y en crianza:** de 1 a 3 meses. Para el #30 no tostado, bastan de 5 a 7 días.
- **Antes de dosificar:** haga un ensayo. [AMEDEE Lab](#) le ayuda a fijar la dosis y el perfil.

NUESTRO COMPROMISO: UN ROBLE DE EXCEPCION, UN ENFOQUE BAJO EN CARBONO

- **Roble de calidad barrica (duelas):** el mismo recurso que el destinado a la tonelería.
- **36 meses en parque, al aire libre:** el tiempo y la lluvia suavizan los taninos. Sin secado forzado.
- **Un tostado controlado, un proceso sobrio:** una tecnología procedente de la pastelería, combinada con el saber hacer de la tonelería. Perfiles constantes de un lote a otro, poca energía y todo el roble aprovechado.

HERRAMIENTAS EN LINEA Y PEDIDOS

- [AMEDEE Lab - herramienta de ayuda a la decisión](#)
- [Tienda en línea - Chips](#)
- [Gama completa y perfiles](#)
- [Preguntas y Respuestas](#)



CARACTERÍSTICAS

Especies	Quercus petraea L. / Quercus robur L. - roble francés, bajo potencial tánico
Maduración	36 meses en parque al aire libre
Aspecto	Chips calibrados Large - 2 cm, de marrón claro a marrón oscuro según el tostado

REGLAMENTACIÓN

Los **Chips Élégance** son trozos de madera de roble conformes al **Códex Enológico (OIV)** y al **Reglamento (UE) 2019/934**. Son aptos para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. **Producto utilizable en agricultura ecológica - CE (Reglamento (UE) 2018/848) y NOP (USDA)**. Certificado de insumo en www.intrant.bio.

ALMACENAMIENTO Y ENVASADO

Envase de origen cerrado, en local seco, ventilado y sin olores (5-25 °C). Saco de infusión de 10 kg · Big Bag.