



RECETTE VENDANGES

Mezclas listas para usar - chips, duelas o taninos

conforme al Códex Enológico

Mezcla de roble francés y americano, madurada 36 meses en parque al aire libre. Varios grados de tostado reunidos para un objetivo preciso en vendimia.

En vendimia no se busca amaderar: se protege el mosto, se preservan los precursores y se fija el color.

UN APOORTE PREFERMENTATIVO, NO UN AMADERADO

- **Fase de empleo.** Incorporación desde la recepción de la vendimia. El contacto es corto - de unos días al final de la fermentación alcohólica - mientras que la crianza se cuenta en meses.
- **Tres geometrías, tres cinéticas.** La relación superficie / volumen fija la velocidad de extracción, de lo inmediato a lo progresivo.
 - **Taninos** - polvo puesto en solución, sin fase sólida: extracción inmediata. Ventaja: dosificación al gramo, sin manipulación ni pérdida de volumen.
 - **Chips finos** - granulometría ≥ 2 mm, superficie de intercambio máxima: extracción rápida, de 5 días a 1 mes. Ventaja: el coste por hectolitro más bajo.
 - **Duelas 7 mm** - 200 g la unidad: el vino difunde en el espesor de la fibra, cinética lenta y regular. Ventaja: la retirada por cable, en el momento elegido.

LO QUE LA MADERA APORTA EN VENDIMIA

- ✓ **Precursores preservados:** los elagitaninos protegen los precursores aromáticos de la oxidación
- ✓ **Protección antioxidante:** oxígeno disuelto consumido, oxidasas frenadas - tirosinasa y lacasa
- ✓ **Color fijado:** combinación elagitaninos / antocianos desde el mosto, pigmentos más estables
- ✓ **Estructura e integración:** el esqueleto tánico se establece antes de la crianza, sin marcador amaderado

LOS TRES PERFILES

Perfil	Formas	Para	Objetivo enológico
Blanc Fraîcheur	Chips · Duelas · Taninos	Vinos blancos	Precursores preservados y mosto protegido desde el desfogado; tensión mantenida.
Rosé Fraîcheur	Chips · Duelas · Taninos	Vinos rosados	Materia colorante y precursores protegidos; color mantenido, boca viva.
Thermo Rouge	Chips · Taninos	Vinos tintos termovinificados	Color extraído en caliente fijado, extracción fundida; volumen y medio de boca.

DOSIFICACION

Perfil	Chips finos (g / hL)	Duelas 7 mm (unidades / hL)	Taninos (g / hL)
Blanc Fraîcheur	50 - 80 G_VBF-V10	0,25 - 0,40 S_VBF-C40	0,7 - 1,1 O_VBF-0x.xOP
Rosé Fraîcheur	50 - 80 G_VRO-V10	0,25 - 0,40 S_VRO-C40	0,7 - 1,1 O_VRO-0x.xOP
Thermo Rouge	100 - 150 G_VTR-V10	no recomendado	1,3 - 2,0 O_VTR-0x.xOP

Equivalencias: 100 g/hL de chips $\equiv$ 0,5 duela 7 mm $\equiv$ 1,3 g/hL de taninos.

PUESTA EN PRACTICA

- **Blancos y rosados:** incorporación sobre mosto recién desfangado, antes del arranque de la fermentación. Mantener el contacto con un remontado suave. Retirada al final de la fermentación alcohólica.
- **Tintos termovinificados:** incorporación tras el paso térmico, al llenado del depósito. Priorizar los chips finos o los taninos - ventana de contacto demasiado corta para la duela.
- **Taninos:** puesta en solución e incorporación al llenado. Dosificación al gramo, acción inmediata, sin retirada ni manipulación - la forma más sencilla en grandes volúmenes y en depósitos sin separación.
- **Antes de dosificar:** realice un ensayo. AMEDEE Lab fija la dosis y el perfil a partir de sus volúmenes.

NUESTRO COMPROMISO: ROBLE DE EXCEPCION, ENFOQUE BAJO EN CARBONO

- **Roble francés y americano:** cada origen por lo que aporta, ensamblado y no sustituido.
- **36 meses en parque, al aire libre:** el tiempo y la lluvia suavizan los taninos. Sin secado forzado.
- **Perfiles reproducibles:** misma receta, mismo resultado de un lote y de una añada a otra.

HERRAMIENTAS EN LINEA Y PEDIDOS

- [AMEDEE Lab - Herramienta de ayuda a la decisión \(dosificación\)](#)
- [Tienda en línea - RECETTE VENDANGES](#)
- [Preguntas y Respuestas](#)

CARACTERÍSTICAS Y ANALISIS

Especies	Quercus petraea L. / Quercus robur L. (Francia) · Quercus alba (EE. UU.)
Maduración	36 meses en parque al aire libre · ensamblaje de varios grados de tostado
Formas	Chips finos $\geq$ 2 mm · Duelas 7 mm (950 × 50 × 7 mm, 200 g) · Taninos en polvo
Acondicionamientos	Bolsa de 10 kg (chips) · caja de 8 kg (duelas) · 100 g - 5 kg (taninos)
Almacenamiento	Embalaje de origen cerrado, local seco, ventilado y sin olores (5-25 °C)

REGLAMENTACIÓN

Denominaciones reglamentarias: trozos de madera de roble (chips, duelas) y taninos enológicos. Conformes al **Códex Enológico (OIV)** y al **Reglamento (UE) 2019/934**. Certificado de conformidad por número de lote a petición. **Producto utilizable en agricultura ecológica - CE (Reglamento (UE) 2018/848) y NOP (USDA)**. Certificado de insumo en www.intrant.bio.