

Nuestra gama Arôneo

Nuestros chips : Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense

Arôbois ha desarrollado una gama de chips, única y muy eficiente, fruto de un proyecto de desarrollo altamente especializado.

La gama Arôneo, con **4 recetas originales y únicas** :
Douceur, Equilibre, Fraicheur, Intense
 es la garantía **de una contribución notable a sus vinos,**
tanto en fermentación como en crianza.

Vinos tintos, rosados, blancos, y hasta vinos espumosos, todos pueden aprovechar de las aportaciones excepcionales de nuestros chips Arôneo.

Característica común de la gama Arôneo

Estos productos aportan **una gran finura y de la complejidad** a sus vinos. Tienen **efectos sobre la estructura** (persistencia en boca, volumen) y **actúan en el color** (fortalecimiento, estabilización).

Sus puntos fuertes

Los + tánicos
 ↙ ↘
 Equilibre, Fraicheur

Los + aromáticos
 ↙ ↘
 Douceur, Intense

Perfil de cada receta

Efecto estructurador

Douceur dulzor, volumen, suavidad, redondez

Equilibre taninos fundidos y sedosos

Fraicheur persistencia, acidez, vivacidad

Intense dulzor, volumen, suavidad, redondez

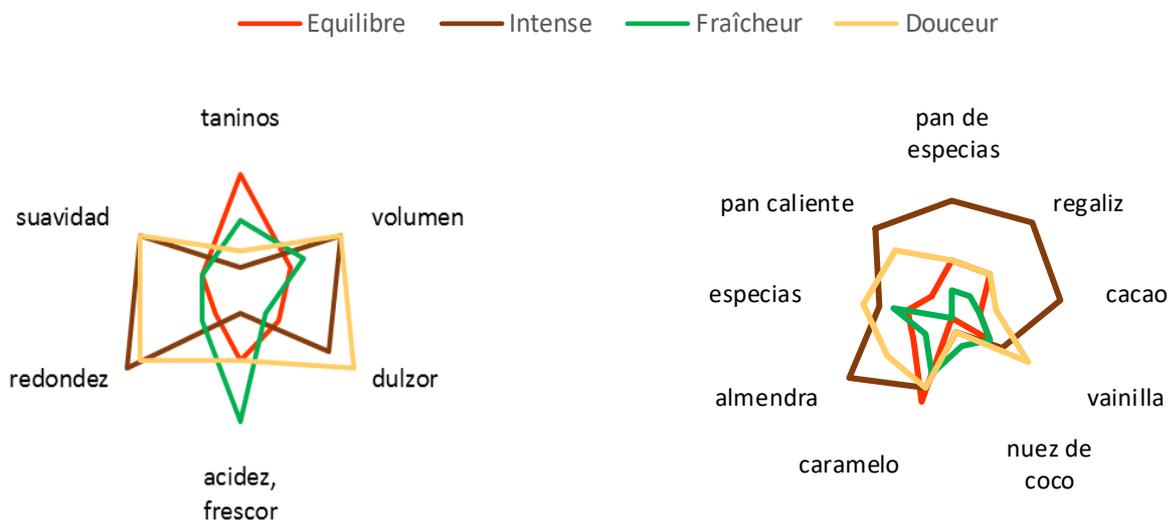
Aportación aromática

bien marcada : vainilla, pan caliente, y caramelo

notable : caramelo
 más sutil : pan de especias y regaliz

muy delicada : caramelo, especias y vainilla

notable : pan de especias, almendra, regaliz y cacao



Consejos de utilización :

- ✓ **Dosis** : la dosis recomendada (de 0,5 a 3 g/l) tiene que ser adaptada según su vino, la cepa y los efectos buscados. Hay que preferir dosis ligeras para los blancos, los vinos rosados y los tintos delicados cuando los tintos con más cuerpo pueden sacar provecho de dosis más consecuentes. Hay que tener en cuenta que, utilizados a dosis débil, el efecto será esencialmente estructurador.
- ✓ **Tiempo de contacto y de armonización** : 3 a 4 semanas son suficientes normalmente para permitir una extracción óptima de estos chips de tamaño medio. Para una integración y un fundido armonioso, aconsejamos un período de 6 a 8 semanas después de la retirada de los chips. Luego, catar el vino.
- ✓ **Deje hablar su imaginación** : ¡ Cree su receta original haciendo su propio ensamblaje con distintas recetas de chips Arôneo para aumentar la complejidad del producto final y conferirle un perfil único, el suyo!...

Envases :

- ✓ En bolsa de papel muy robusto de 25 kg (3 capas más 1 de polietileno HD)
- ✓ En bolsa de infusión de 6 kg lista para usar (vendida por unidad o por 3 bolsas)
- ✓ En bolsa de infusión de 10kg lista para usar
- ✓ En bolsa de infusión de 1 kg lista para usar
- ✓ En infusettes de 225 g (vendidas por 12 o por 60)

Condiciones de almacenamiento

Conservar productos en un lugar limpio, fuera de :

- ✓ la luz y de la humedad
- ✓ fuertes olores y de cualquier producto químico
- ✓ fuente de calor

Manipulación de los productos

- ✓ En caso de cajas, abrir cuidadosamente para no dañar las bolsas de infusión contenidas dentro de ellas

Características calidad :

Exclusivamente de madera de roble francés (*Quercus sp*) secada al aire libre durante más de 18 meses, los chips Arôneo (disponibles en tamaño medio, únicamente) gozan del mismo nivel de calidad que nuestra gama tradicional : **trazabilidad, HACCP, ISO 9001:2015, certificación kosher, análisis químicos...**

Trazabilidad : Cada lote de madera es identificado a recepción y seguido a lo largo de su transformación. Cada unidad de venta lleva un número único.

Garantía calidad : Hacemos varios controles a la recepción de cada lote de madera, así como análisis en un laboratorio independiente. Las proporciones de moléculas responsables del gusto "moho tapón", haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA) y halofenoles (TCP, TeCP, PCP, TBP), cuyas trazas pueden encontrarse en la madera, no constituyen un riesgo de desviación sensorial de tipo "moho". La madera no sufre ningún tratamiento químico, enzimático, ionizante. Garantizamos su origen totalmente natural. Nuestro Sistema de Management de la Calidad está certificado **ISO 9001:2015** y nuestro proceso **HACCP** está reconocido por Intertek.

Alérgenos : sometidos a declaración : ausencia (**Reglamento (UE) N° 1169/2011**)

OGM : sometidos a declaración : ausencia (**Reglamento 1829/2003 CE y 1830/2003 CE**)

Utilización de los chips en los vinos y los alcoholes : la utilización de los chips en los vinos y los alcoholes puede ser reglamentada. Recomendamos consultar con la autoridad competente de la cual depende.

Consultarnos para cualquier información adicional :

Arôbois S.A.S - ZI de Biars sur Cère - Champ de Moë - BP 30025 - 46130 GAGNAC sur Cère - FRANCE

contact@arobois.com - Tel: +33 (0)5 65 38 62 38 - Fax: + 33 (0)5 65 39 77 49

www.arobois.com

