

OENOQUERCUS®

Madera de roble para uso enológico

Madera de roble francés y americano

CARACTERÍSTICAS

Esta gama de madera de roble para uso enológico está formada por astillas o trozos de madera de roble cuidadosamente seleccionados, secados y tostados para conferir notas cualitativas variadas a los distintos tipos de vino. Los sabores se conservan y el uso se facilita gracias a un envase cuidadosamente estudiado.

Los productos de la gama **OENOQUERCUS®** proporcionan herramientas para reforzar el equilibrio y la complejidad del vino:

- 1/ Suavidad, sucrosidad, untuosidad y redondez en boca, gracias a la liberación de determinados compuestos durante el tostado.
- 2/ Volumen y estructura en boca, gracias a los taninos del roble y a los compuestos macromoleculares de la madera.
- 3/ Complejidad aromática, aumentado el abanico de aromas (afrutado varietal, vainilla, especias, coco, almendra, frutos secos, moka, notas tostadas y ahumadas) gracias a los compuestos extraíbles revelados a lo largo de los distintos tostados.

Los productos de la gama se distinguen:

Por su tamaño :

- ECLATS o copos : para una mayor extracción de todos los compuestos aromáticos de la madera;
- DOMINOS para un aporte moderado de sucrosidad y de notas aromáticas (especias, vainilla);
- STAVES para desarrollar la estructura y el volumen en boca de forma similar a una barrica.

Por el origen de la madera de roble utilizada : francés (FR) o americano (US), para la expresión de aromas complementarios.

Por el nivel de tostado con las calidades BOIS FRAIS, CHAUFFE LEGERE, CHAUFFE MOYENNE, CHAUFFE MOYENNE +, CHAUFFE FORTE, CHAUFFE DOUCEUR, CHAUFFE INTENSEQ1, FR. DUO.

Los diferentes niveles de calentamiento :

- **BOIS FRAIS (BF)** es un modo de secado específico, sin tostado, que refuerza la sensación a fruta y la estructura del vino, evita la reducción del mosto y estabiliza el color.
- **CHAUFFE LEGERE (CL)** es un tostado largo específico, para contribuir a la sensación de sucrosidad y volumen en boca.
- **CHAUFFE MOYENNE (CM)** Aporta aromas a vainilla y a fruta de una gran finura, confiriendo a la vez una gran sucrosidad al vino.
- **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)** corresponde a un tostado muy lento y muy largo, como resultado de un proceso de tostado innovador que permite revelar y liberar los compuestos macromoleculares de la madera.
- **CHAUFFE FORTE (CF)** Aporta complejidad y riqueza aromática al vino (madera integrada, chocolate, caramelo,...) y sucrosidad.
- **CHAUFFE INTENSE (CI)** aporta finas y elegantes notas tostadas (Moca y Chocolate). Subraya la complejidad aromática para aportar notas suaves en boca, estructura y longitud.
- **CHAUFFE DOUCEUR** es un tostado muy intenso. Este tostado aporta notas a «chocolate blanco», sucrosidad, y contribuye a las sensaciones de volumen y longitud en boca.
- **Q1** es una combinación de varias maderas tostadas y sin tostar, para obtener un toque a madera armonioso y bien integrado.
- **FR** se obtiene a partir de madera de roble francés con un tostado medio y medio plus. Proporciona estructura, y aporta también notas tostadas al vino.

150/2021 – 1/3

- **DUO** aúna las cualidades complementarias del roble americano y el roble francés. El tostado es medio. Esta formulación resalta los aromas del vino y aporta volumen en boca.

LA GAMA

La gama OENOQUERCUS está compuesta por :

Los « ECLATS » con distintos tostados y los dos orígenes de roble, francés (FR) o americano (US), para optimizar la riqueza y el equilibrio gustativo del vino

OENOQUERCUS® ECLAT BF

OENOQUERCUS® ECLAT CL FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM+ FR

OENOQUERCUS® ECLAT CF FR

OENOQUERCUS® ECLAT CI FR

Los « DOMINOS » para optimizar la sucrosidad y la complejidad del vino, y para acompañar la crianza de los vinos de calidad

OENOQUERCUS® DOMINO CM FR

OENOQUERCUS® DOMINO CM US

OENOQUERCUS® DOMINO CM + FR

Los « STAVES » para optimizar la difusión lenta y continua de la complejidad de la madera, con una buena estabilidad de los aromas y del color del vino en el tiempo

OENOQUERCUS® STAVE Q1 27 mm

OENOQUERCUS® STAVE CL FR 7mm

OENOQUERCUS® STAVE CM FR 7mm

OENOQUERCUS® STAVE CM+ FR 7mm

« Insert barrique »

OENOQUERCUS® INSERT Q1

Este kit está formado por 24 ministaves unidas con alambre de acero inoxidable. La superficie total de contacto corresponde a un 25% de la superficie interna de una barrica, es decir, 0.25 m²/hL.

El INSERT es interesante para ser utilizado en barricas de 2 a 3 vinos. Se introduce por el orificio de la piqueta de la barrica.

Les « SELECTIONS » : associations de copeaux avec des chauffes et des origines de bois différentes

- Selecciones para la vinificación

OENOQUERCUS® SELECTION BC3 (Blanc)

OENOQUERCUS® SELECTION RG7 (Rouge)

OENOQUERCUS® SELECTION SR (Rosé)

- Selecciones para la crianza

OENOQUERCUS® ECLAT DUO

OENOQUERCUS® ECLAT DOUCEUR

OENOQUERCUS® ECLAT FR

OENOQUERCUS® ECLAT Q1



DOSIS

Se recomienda llevar a cabo ensayos previos en el vino para poder determinar tanto la dosis como el tiempo de contacto para conseguir el objetivo deseado.

Las dosis varían en función del producto y el tipo de vino que se desea obtener:

- ECLATS : entre 1 g/L y 10 g/L, con un tiempo mínimo de contacto de 5 semanas;
- DOMINOS : entre 2 g/L y 10 g/L, con un tiempo mínimo de contacto de 8 semanas
- STAVES : entre 0.5 a 5 staves/hL, con un tiempo mínimo de contacto de 12 semanas;
- 1 kit barrique por barrica.
- SELECTIONS : entre 0,5 g/L y 10 g/L.

MODO DE EMPLEO

El momento de adición será, preferentemente:

- ECLATS : en el encubado, a lo largo de la fermentación (introducir les copos libremente en el depósito). Se utilizan también en la crianza (añadir los copos dentro de la malla).
- DOMINOS, STAVES : en la fase de sangrado y/o en la fase de crianza.
- SELECTIONS : en las uvas enteras, en el mosto o durante la fermentación alcohólica. También se utilizan en la crianza.

El uso de astillas de madera de roble en enología, tanto en el mosto como en el vino, está permitido en la Unión Europea.

Los trozos de madera de roble han de proceder exclusivamente de la especie *Quercus*. El tamaño de las partículas de madera debe ser tal que al menos un 95% en peso sean retenidas por el tamiz de las mallas, que es de 2 mm.

El tratamiento debe indicarse en los libros de registro de la bodega. Fuera de la Unión Europea, consultar la legislación vigente del país en cuestión.

Los productos de la gama OENOQUERCUS se presentan en mallas de polietileno alimentario de una capacidad de 5 kg, sobreenvasado en una bolsa de 10 kg que no se puede dividir, para facilitar la utilización de los ECLATS, DOMINOS y SELECTIONS en los depósitos, sin ningún tipo de molestia. Permiten además una fácil recuperación de los productos una vez utilizados. El uso de estas mallas facilita también la difusión de los compuestos aromáticos.

Colocar las mallas a distintas alturas en el interior del depósito, con la ayuda de hilo sintético, para favorecer una buena difusión y una homogeneización perfecta.

Precauciones de uso :

Llevar a cabo un remontado semanal si la difusión no es homogénea sobre el total de volumen de vino.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

- ECLATS, DOMINOS, SELECTIONS : mallas de polietileno de 5 kg, en el interior de una bolsa de 10 kg no fraccionable.
- STAVES : 27mm : envases de 10 unidades. 7mm : envases de 50 unidades.
- Insert barrique : se vende por unidad.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.150/2021 – 3/3