

Madeira de carvalho Francês ou Americana

CARACTERÍSTICAS

Esta gama de madeira de carvalho para a enologia é constituída de diferentes aparas ou pedaços de madeira de carvalho, cuidadosamente selecionadas, secas e tostadas, para dar aos diferentes vinhos notas qualitativas e variadas.

Os aromas são preservados e a sua utilização é facilitada graças a embalagens cuidadosamente estudadas.

Os produtos de gama **OENOQUERCUS®** oferecem benefícios que reforçam o equilíbrio e a complexidade do vinho :

1/ Suavidade, sucrosidade, untuoso e redondo na boca, graças à libertação de certos compostos durante o processo de tostagem (la chauffe).

2/ Volume e estrutura de boca, graças aos taninos de carvalho e aos componentes macromoleculares da madeira.

3/ Complexidade aromática com uma larga paleta de aromas (frutado varietal, baunilha, especiarias, coco, amêndoa, frutas secas, moca, notas tostadas e defumadas) graças aos compostos extraíveis que se revelam no decorrer dos diferentes graus de tostagem (chauffes).

Os produtos da gama se distinguem:

Pelo seu tamanho :

- ECLATS ou chips para aumentar a extração de todos os compostos aromáticos da madeira;
- DOMINOS para dar um resultado de sucrosidade e de notas aromáticas (especiarias e baunilha).
- STAVES para desenvolver estrutura e volume de boca, com resultados mais próximo dos de barrica.

Pela origem da madeira de carvalho utilizada:

Francês (FR) ou Americano (US) para a expressão de aromas complementares.

Pelo grau de tosta com as qualidades BOIS

FRAIS, CHAUFFE LEGERE, CHAUFFE MOYENNE, CHAUFFE MOYENNE +, CHAUFFE FORTE, CHAUFFE DOUCEUR, CHAUFFE INTENSE, Q1, FR, DUO.

Os diferentes níveis de aquecimento :

- **BOIS FRAIS (BF)** é um método de secagem específico sem o processo de tostagem o que reforça as sensações de frutado e de estrutura do vinho, impede a redução no mosto e estabiliza a cor.
- **CHAUFFE LEGERE (CL)** é um processo de tostagem longo específico para aumentar a sensação de sucrosidade e de volume de boca.
- **CHAUFFE MOYENNE (CM)** confere aromas de baunilha, um frutado elegante e ao mesmo tempo transmite ao vinho uma grande sucrosidade.
- **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)** é um processo de tosta muito lento e muito longo, é o resultado de um processo de tostagem inovador que revela e libera os componentes macromoleculares da madeira.
- **CHAUFFE FORTE (CF)** confere complexidade e riqueza aromática ao vinho (amadeirado, chocolate, caramelo, ...) e sucrosidade.
- **CHAUFFE INTENSE (CI)** traz notas tostadas finas e elegantes (Mocha e Chocolate). Sublinha a complexidade aromática para trazer notas suaves na boca, estrutura e comprimento.
- **CHAUFFE DOUCEUR** é um processo de tostagem forte. Este tipo de tosta traz notas de «chocolate branco», traz sucrosidade e contribui para o volume com final de boca longo
- **Q1** é uma mistura (assemblage) de várias madeiras tostadas e não tostadas para obter um amadeirado elegante e harmonioso.
- **FR** provém de um carvalho francês que foi submetido a uma tosta média e média +. Dá estrutura ao vinho e também notas tostadas.
- **DUO** reúne as qualidades complementares do carvalho americano e do carvalho francês. A tosta é média. Esta fórmula reforça os aromas do vinho e dá volume de boca.

A GAMA

A gama **OENOQUERCUS®** é composta de :

Os « ECLATS » nos diferentes processos de tostagem para ambas as origens de carvalho, francês (FR) ou americano (US) para otimizar a riqueza e o equilíbrio gustativo do vinho

OENOQUERCUS® ECLAT BF

OENOQUERCUS® ECLAT CL FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM+ FR

OENOQUERCUS® ECLAT CF FR

OENOQUERCUS® ECLAT CI FR

Os « DOMINOS » para otimizar a sucrosidade e a complexidade do vinho, e acompanhar o envelhecimento de grandes vinhos

OENOQUERCUS® DOMINO CM FR

OENOQUERCUS® DOMINO CM US

OENOQUERCUS® DOMINO CM + FR

Os « STAVES » para otimizar a difusão lenta e contínua da complexidade da madeira, garantindo uma boa estabilidade dos aromas e da cor do vinho ao longo do tempo

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

Estes INSERT são constituídos de 24 « mini-staves » ligadas por um fio de inox. A superfície total de contato corresponde a 25% da superfície interna de uma barrica, ou seja, 0.25 m²/hl. Os INSERTS são interessantes para serem utilizados nas barricas de 2 a 3 vinhos. Devem ser introduzidos no orifício da barrica.

Os « SELECTIONS » : associações de chips de carvalho com processos de tosta e origens de madeira diferentes

- Sélection vinificação

OENOQUERCUS® SELECTION BC3 (Blanc)

OENOQUERCUS® SELECTION RG7 (Rouge)

OENOQUERCUS® SELECTION SR (Rosé)

- Sélection maturação

OENOQUERCUS® ECLAT DUO

OENOQUERCUS® ECLAT DOUCEUR

OENOQUERCUS® ECLAT FR

OENOQUERCUS® ECLAT Q1

DOSAGEM

Recomendamos a realização de testes preliminares no vinho, a fim de determinar as doses a serem aplicadas, bem como, o tempo de contato para atingir os resultados desejados.

As doses variam em função do produto e do tipo de vinho a obter:

- entre 1 g/L e 10 g/L para os **ECLATS**, com um tempo mínimo de contato de 5 semanas;
- entre 2 g/L e 10 g/L para os **DOMINOS**, com um tempo mínimo de contato de 8 semanas ;
- entre 0.5 a 5 staves/HL para as staves, com um tempo mínimo de contato de 12 semanas;
- 1 kit barrica por barrica;
- entre 0,5 g/L e 10 g/L para as **SELECTIONS**.

INSTRUÇÕES DE USO

Momento de aplicação, de preferência:

- **ECLATS** : na cuba, durante a fermentação (introduzir as aparas (chips) livremente na cuba). Pode também ser utilizado na fase de envelhecimento (aplicar as aparas com seus sacos).
- **DOMINOS, STAVES** : na fase após a fermentação e/ou na fase de envelhecimento.
- **SELECTIONS** : em toda a colheita, no mosto ou durante a fermentação alcoólica. Pode também ser utilizado na fase de envelhecimento.

A utilização de pedaços de madeira de carvalho em enologia, em mosto ou em vinho, é admitida pela União Europeia.

Os pedaços de madeira de carvalho devem provir exclusivamente de espécies de *Quercus*. As dimensões das partículas de madeira devem ser tais que pelo menos 95 %, em massa, sejam retidos por um crivo com malha de 2 mm.

Este tratamento deve ser inscrito no registo da vinícola. Fora da União Europeia, consultar a legislação em vigor no seu país.

Os produtos da gama **OENOQUERCUS** são embalados em sacos de rede de polietileno alimentar fracionado em 5 kg, embalado em excesso num saco de 10 kg que não pode ser dividido, para facilitar a aplicação dos **ECLATS, DOMINOS e SELECTIONS**, nas cubas, sem quaisquer restrições, permitindo assim uma recuperação sem obstáculos após a utilização dos produtos. A presença destas redes, facilita a difusão dos componentes aromáticos.

Colocar os sacos em diferentes alturas na cuba com o auxílio de uma corda sintética para favorecer uma boa difusão e para uma perfeita homogeneização.

Precauções de utilização:

Realizar uma remontagem todas as semanas no caso de a difusão não ser homogênea no volume total do vinho. Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

- **ECLATS, DOMINOS, SELECTIONS** : ensacados em redes de polietileno de 5 kg, sendo a unidade de venda uma embalagem em um saco de 10 kg.
- **STAVES** : 27mm : ensacados e vendidos em 80 Unidades. 7mm : ensacados e vendidos em 50 Unidades.
- **Inserts barriques** : vendidos à unidade.

150/2021 – 3/4



CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

150/2021 – 4/4