

SUBLI'OAK

Selección de taninos de roble de alta gama.
TANINOS, REDONDEZ Y EXPRESIÓN

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **Subli'Oak** se obtiene a partir de madera de roble de origen francés, seleccionada en los bosques de las zonas de Limousin y Tronçais. La madera utilizada para **Subli'Oak** proviene de las mismas duelas destinadas a la fabricación de barricas. Dicha madera ha envejecido durante varios meses al aire libre, perdiendo así su astringencia y amargor naturales.
- ◆ **Subli'Oak** posee dos características distintas de los taninos extraídos de esta madera. La primera procede de la madera sin tostar, mientras que la segunda se obtiene a partir de madera de roble que ha experimentado un tostado medio. La finura y la elegancia de **Subli'Oak** se basa en una relación óptima entre las citadas características de los taninos.
- ◆ **Subli'Oak** se presenta en forma microgranulada.
- ◆ **Subli'Oak** es un producto conforme con el Código Enológico Internacional.
- ◆ **Subli'Oak** se utiliza en la crianza del vino. Realza la **EXPRESION** y la **REDONDEZ** del vino.

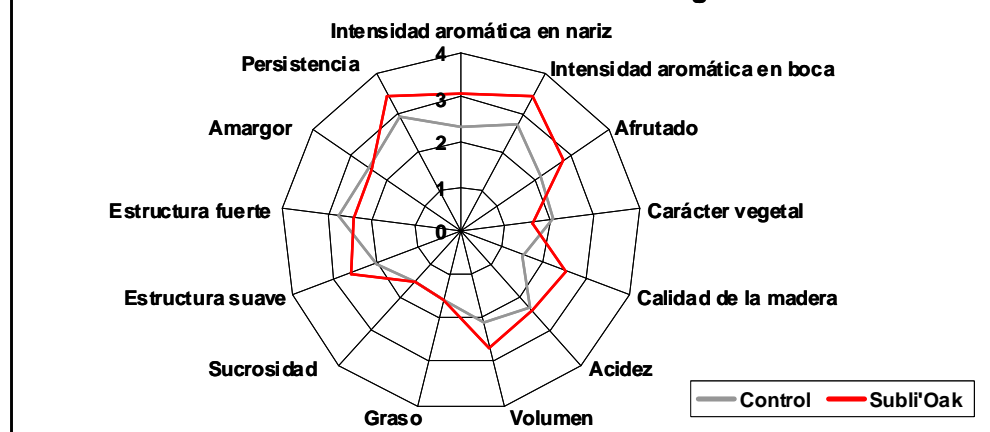
En vinos blancos:

- **Subli'Oak** proporciona volumen, frescura y reequilibra el vino en boca. En dosis muy pequeñas, 2 a 5g/hL, rejuvenece en boca los vinos que tienden a evolucionar.
- **Subli'Oak** aporta juventud y frescura a los vinos licorosos desequilibrados.

En vinos tintos:

- En cualquier vino tinto, envejecido o no en barrica, **Subli'Oak** aporta, al mismo tiempo, redondez y estructura. Refuerza, además, la complejidad aromática del vino.
- Tal y como muestran los resultados de los ensayos realizados con un vino de Gigondas (Figura nº1), **Subli'Oak** realza la intensidad aromática del vino, tanto en nariz como en boca. Refuerza también el carácter afrutado, disimulando al mismo tiempo las notas vegetales y herbáceas.
- Aporta aromas a madera y a vainilla, y sutiles notas torrefactas.

Figura 1: Perfil organoléptico de un vino Control de Gigondas (2008) y del mismo vino tratado con una dosis de 10 g/hL de Subli'Oak



DOSIS DE EMPLEO

- ◆ **Vinos blancos secos:**
 - Inicio de la crianza: 2 a 10g/hL
 - Fin de la crianza: 1 a 5g/hL
- ◆ **Vinos blancos licorosos:**
 - Inicio de la crianza: 5 a 15g/hL
 - Fin de la crianza: 1 a 5g/hL
- ◆ **Vinos tintos:**
 - Inicio de la crianza: 5 a 30g/hL
 - Fin de la crianza: 2 a 20g/hL, según el tipo de vino
- ◆ **Espirituosos y alcoholes blancos:** entre 8 y 50g/hL.

MODO DE EMPLEO

- ◆ Disolver 1kg de **Subli'Oak** en 1L de vino.
- ◆ Añadir directamente al depósito o a las barricas, y homogeneizar.

PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 500g – Caja de 12 x 500g.

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de **Subli'Oak**, permite remontar tanto en el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto), como en el descendente (hasta el usuario).
Consulte la ficha de datos de seguridad, disponible en nuestra página web: www.martinvialatte.com

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar en el envase original, lleno, sin abrir, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.