

SUBLI'OAK

Association de tanins de chêne haut de gamme.
TANINS RONDEUR ET EXPRESSION

CARACTERISTIQUES

- ◆ **Subli'Oak** est issu de bois de chêne d'origine française, sélectionné dans les forêts du Limousin et du Tronçais. Le bois utilisé pour **Subli'Oak** provient des mêmes douelles que celles destinées à la fabrication des barriques. Ce bois vieillit pendant plusieurs mois à l'air libre, il perd alors son astringence et son amertume naturelles.
- ◆ **Subli'Oak** associe deux qualités de tanins extraites de ce bois. La première est extraite du bois non chauffé, la seconde est issue d'un bois de chêne ayant subi une chauffe moyenne. La finesse et l'élégance de **Subli'Oak** provient d'un juste dosage entre les deux qualités de tanin.
- ◆ **Subli'Oak** se présente sous forme micro-granulée.
- ◆ **Subli'Oak** est conforme au Codex Œnologique International.
- ◆ **Subli'Oak** s'utilise pendant l'élevage du vin. Il souligne l'**EXPRESSION** et la **RONDEUR** du vin :

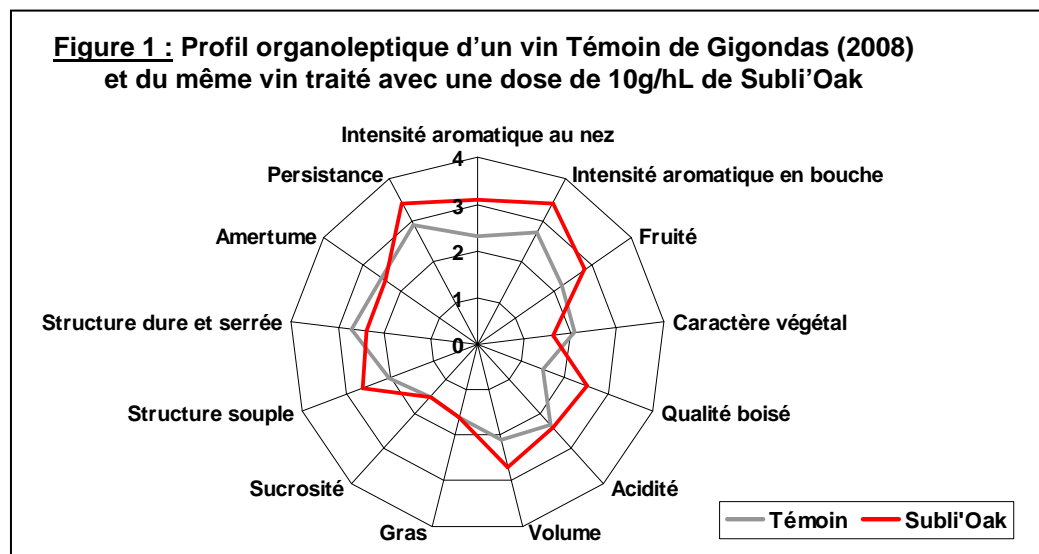
Sur vin blanc :

- **Subli'Oak** développe le volume et rééquilibre le vin en bouche. Il apporte de la fraîcheur. A dose très faible, 2g/hL à 5g/hL, il rajeunit la bouche des vins à tendance évolutive.
- **Subli'Oak** apporte jeunesse et fraîcheur aux vins liquoreux déséquilibrés.

Sur vin rouge :

- Sur tous types de vins rouges, élevés en barriques ou pas, **Subli'Oak** apporte à la fois rondeur et structure. Il renforce la complexité aromatique du vin.
- Comme le montre les résultats des essais menés sur un vin de Gigondas (Figure n°1), **Subli'Oak** souligne l'intensité aromatique du vin, au nez comme en bouche. Il renforce le fruit tout en gommant les notes végétales et herbacées.
- Il révèle des arômes boisés, vanillés, avec des notes subtiles de torréfaction.

Figure 1 : Profil organoleptique d'un vin Témoin de Gigondas (2008) et du même vin traité avec une dose de 10g/hL de Subli'Oak



DOSES D'EMPLOI

- ◆ **Vins blancs secs:**
 - Début d'élevage : 2 à 10g/hL
 - Fin d'élevage : 1 à 5g/hL
- ◆ **Vins blancs liquoreux**
 - Début d'élevage : 5 à 15g/hL
 - Fin d'élevage : 1 à 5g/hL
- ◆ **Vins rouges :**
 - Début d'élevage : 5 à 30g/hL
 - Fin d'élevage : 2 à 20g/hL selon le type de vin
- ◆ **Spiritueux et alcools blancs** : entre 8 et 50g/hL.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre 1 kg de **Subli'Oak** dans 15L de vin.
- ◆ Incorporer directement dans la cuve ou dans les barriques, bien homogénéiser.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Boîte de 500g – Carton de 12 x 500g.

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ **Traçabilité** : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **Subli'Oak**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
Se référer à la fiche de donnée de sécurité disponible sur notre site Internet : www.martinvialatte.com

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.