

Via OAK®

**NOTRE GAMME  
DE BOIS DE CHÊNE  
POUR L'OENOLOGIE**



**THE INNOVATION  
YOU NEED**

# CARACTÉRISTIQUES ET PROPRIÉTÉS DE LA GAMME

## CHIPS

2 filets de 5 kg  
par sac de 10 kg

### Grande surface d'échange

- temps de contact court
- apport aromatique rapide

### Utilisation

- en vinification
- en élevage

## CUBE

2 filets de 5 kg  
par sac de 10 kg

Dimension moyenne :  
50 x 30 x 10 mm

Coupe dans le fil du bois :  
apporte plus de finesse

### Élevage rapide

- minimum 2 mois
- idéal 3 mois

### Utilisation

- en élevage, apporte plus de finesse aromatique et de fondu que les copeaux
- en FML

## STAVES

STAVES 7 mm

Dimensions : 950 x 50 x 7 mm

Surface : 0,10 m<sup>2</sup>

Intérêt : complexité et maintien du profil fruité

STAVES 14 mm

Dimensions : 950 x 50 x 14 mm

Surface : 0,12 m<sup>2</sup>

Intérêt : complexité et profil aromatique plus mûr

STAVES 27 mm

Dimensions : 950 x 50 x 27 mm

Surface : 0,15 m<sup>2</sup>

Intérêt : reproduire l'élevage en barrique avec davantage de flexibilité et de souplesse / apport de tanins fondus et intégrés, de finesse et de complexité aromatique

### Produit d'élevage

- 16 semaines minimum
- procéder à un remontage ou homogénéisation par semaine en barriques

## NEW LIFE

Chapelet de 24 ministaves

Surface : 0,2 m<sup>2</sup>/hL

### Intérêt

prolonger la durée de vie des barriques ou accélérer l'élevage en barrique en augmentant la superficie de contact

### Élevage

- minimum 3 mois
- optimum 4 mois

Apport de structure, de finesse et de complexité aromatique  
Complément à l'élevage en barrique

## NOTRE GAMME DE BOIS DE CHÊNE POUR L'OENOLOGIE EST PRODUITE EN FRANCE

Elle est constituée de divers morceaux de bois de chênes issus des forêts françaises et américaines soigneusement sélectionnés, séchés et chauffés pour conférer aux différents vins des notes qualitatives variées. Grâce à une élaboration rigoureuse et contrôlée, notre gamme de copeaux oenologiques offrent des atouts pour renforcer l'équilibre et la complexité des vins.

- Volume et structure en bouche,** grâce aux tanins de chêne et aux composés macromoléculaires du bois.
- Souplesse, sucrosité, gras et rondeur en bouche,** grâce à la libération de certains composés au cours de la chauffe.
- Complexité aromatique avec l'élargissement de la palette des arômes** (fruité variétal, vanille, épices, noix de coco, amande, fruits secs, moka, notes grillées et fumées) grâce aux composés extractibles révélés au cours des différentes chauffes.

QUALITÉS	OBJECTIFS	CARACTÉRISTIQUES	Chips	Cube	Staves 7	Staves 14	Staves 27	Kit New Life
VIAOAK® NATUR	Pour développer le fruité et la finesse aromatique. Renforce la structure en bouche.	Bois sélectionné et mûri sur parc 18 mois avec un mode de séchage spécifique sans aucune chauffe. Déshydratation avant l'emballage	1 à 4 g/L*					
VIAOAK® HIGH SWEET	Pour obtenir un boisé expressif (notes vanillées, moka, coco) et très sucrant.	Chauffe moyenne originale développant un caractère vanillé et moka.	2 à 6 g/L*	2 à 6 g/L*	0,5 à 3 staves/hL*	0,5 à 2 staves/hL		
VIAOAK® FINESSE	Pour obtenir un boisé fin, fondu et très sucrant.	Chauffe très lente, très longue, issue d'un procédé de chauffage innovant.	2 à 6 g/L*	2 à 6 g/L*	0,5 à 3 staves/hL	0,5 à 2 staves/hL		
VIAOAK® HIGH MOKA	Pour obtenir un boisé très intense avec des notes briochées, chocolatées et grillées.	Chauffe "moyenne plus", issue d'un procédé de chauffage par convection et développant un caractère grillé et brioché.	2 à 6 g/L*		0,5 à 3 staves/hL			
VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE	Pour apporter de la longueur, sucrosité et remplir le milieu de bouche. Faible perception des notes boisées.	Chauffe légère spécifique pour contribuer à la sensation de sucrosité et de volume en bouche.	1 à 3 g/L	1 à 3 g/L				
VIAOAK® F 500	Pour apporter des notes chauffées très intense type moka, cafés, grillées.	Chauffe forte extra-longue, recherche de notes torrifiées et favoriser la persistance aromatique.	0,5 à 4 g/L					
VIAOAK® WHITE CHOCOLATE	Pour apporter des notes très douces type caramel, chocolat blanc.	Chauffe "moyenne forte" pour apporter de la douceur.	2 à 5 g/L					
VIAOAK® INTENSO	Cuvée haut de gamme, ce type d'assemblage apporte de la longueur et du volume en bouche ; un boisé fin et harmonieux.	La chauffe INTENSO correspond à un assemblage spécifique de bois et de chauffes pour un profil aromatique complexe.	2 à 4 g/L	4 à 6 g/L			0,5 à 2 staves/hL	1 kit/Barrique
VIAOAK® DÉLICE	Cuvée haut de gamme, ce type d'assemblage apporte de la douceur, du volume et de la sucrosité.	La chauffe DÉLICE correspond à un assemblage spécifique de bois et de chauffes pour un profil aromatique complexe.					0,5 à 2 staves/hL	

# GAMME DE CHAUFFES

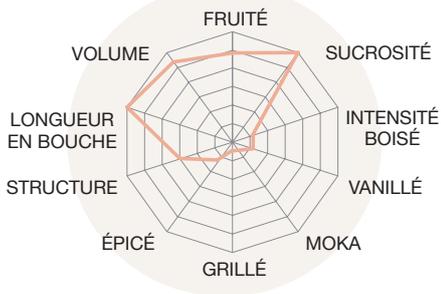
## 7 QUALITÉS :

### UN ÉVENTAIL DE POSSIBILITÉS

Cette gamme est « la palette de chauffe » que nous avons sélectionnées pour pouvoir renforcer les notes fruitées des vins et apporter des composés aromatiques selon les objectifs de nos clients. La précision des chauffes et la maturation des bois sélectionnés apportent au vinificateur un excellent outil précis et reproductible pour atteindre les profils recherchés.

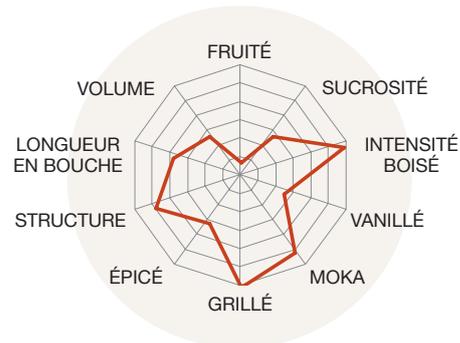
#### VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE

**VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE** est une chauffe légère spécifique exclusivement issue de bois français. **VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE** apporte de la longueur, de la sucrosité et participe à l'équilibre en milieu de bouche.



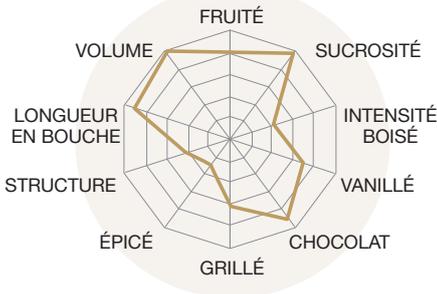
#### VIAOAK® HIGH MOKA

**VIAOAK® HIGH MOKA** apporte un bois très intense avec des notes briochées, chocolatées et grillées. **VIAOAK® HIGH MOKA** correspond à une chauffe «moyenne plus» issue d'un procédé de chauffage par convection qui révèle et libère les composés aromatiques du bois et plus spécifiquement le caractère grillé et brioché.



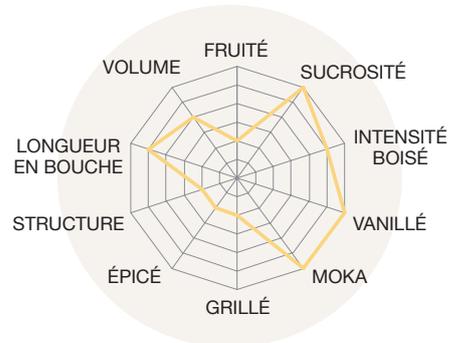
#### VIAOAK® WHITE CHOCOLATE

**VIAOAK® WHITE CHOCOLATE** est une chauffe moyenne forte. Ce process spécifique et la sélection des bois contribuent à apporter des notes caramel, chocolat blanc très douces dans le vin.



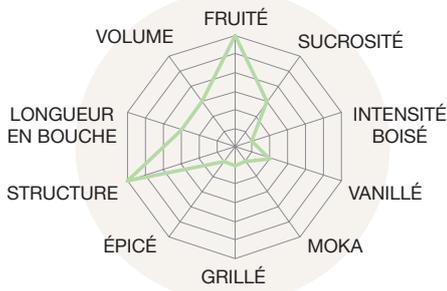
#### VIAOAK® HIGH SWEET

**VIAOAK® HIGH SWEET** permet l'obtention d'un boisé expressif (notes vanillées, moka, coco) et très sucrant. **VIAOAK® HIGH SWEET** se caractérise par une chauffe moyenne issue d'un procédé innovant qui révèle et libère les composés macromoléculaires du bois et plus spécifiquement le caractère vanillé et moka.



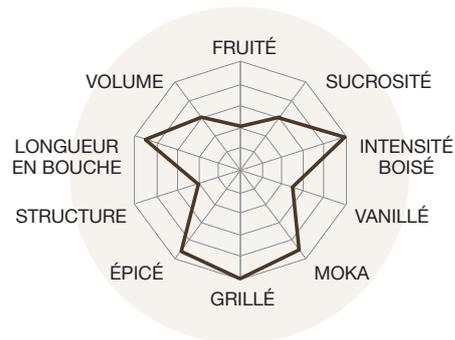
#### VIAOAK® NATUR

**VIAOAK® NATUR** développe le fruité, la finesse aromatique et la structure en bouche. Le bois est sélectionné et mûri sur un parc 18 mois avec un mode de séchage spécifique sans aucune chauffe.



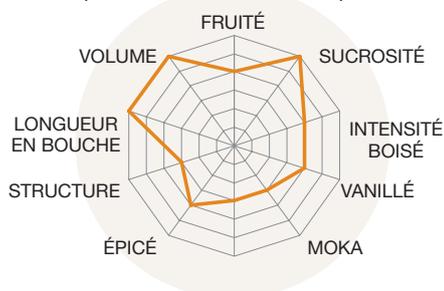
#### VIAOAK® F 500

**VIAOAK® F 500** est une chauffe forte extra-longue moderne. **VIAOAK® F 500** est caractérisée par la recherche de notes cafés, torréfiées, caramel et pâtisserie qui amènent de la rondeur et de la sucrosité en bouche. Des notes épicées contribuent à la complexité aromatique de cette chauffe.



#### VIAOAK® FINESSE

**VIAOAK® FINESSE** donne des vins boisés fins, fondus et très sucrants. **VIAOAK® FINESSE** favorise l'apport de sucrosité et de rondeur en bouche. Cette chauffe très lente, très longue est issue d'un process innovant qui révèle et libère les composés macromoléculaires du bois.



# GAMMES INTENSO & DÉLICE

## POUR DES CUVÉES HAUT DE GAMME

Sélections de bois de chêne français haut de gamme, séchés et maturés sur parc plus de 24 mois. Les chauffe **INTENSO** et **DÉLICE** correspondent à des assemblages spécifiques de bois et de chauffe pour des profils aromatiques complexes dédiés à l'élevage des grands vins.

**VIAOAK® INTENSO** apporte de la longueur et du volume en bouche ; un boisé fin et harmonieux tandis que **VIAOAK® DÉLICE** apporte de la douceur, du volume et de la sucrosité.

### VIAOAK® CHIPS INTENSO

Assemblage sélectionné de bois de chêne français, sous forme de copeaux.

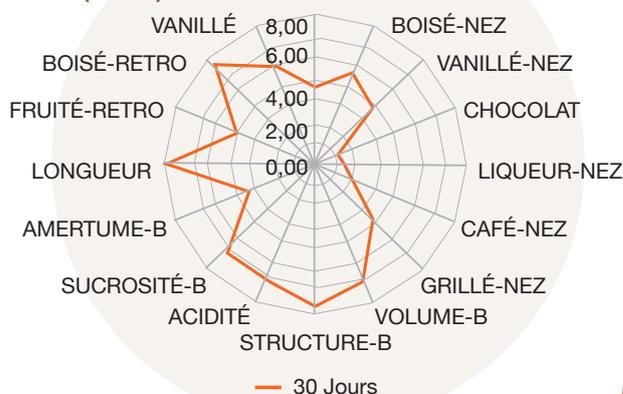


**Caractéristiques** : complexité aromatique. Boisé fin et harmonieux. Profil barrique en un temps record (2 mois).

**Sur blanc et sur rouge** 2 à 4 g/L.

**Temps de contact** : 2 mois.

EVOLUTION DE LA CINÉTIQUE D'INTÉGRATION DE LA CHAUFFE **INTENSO (CHIPS)** DANS LE VIN



### VIAOAK® CUBE INTENSO

Assemblage sélectionné de bois de chêne français, sous forme de cubes.



**Caractéristiques** : complexité aromatique, structure et excellente intégration du boisé.

**Sur blanc et sur rouge** : 4 à 6 g/L.

**Temps de contact** : 4 mois.

### VIAOAK® STAVE 27 INTENSO

Assemblage de douelles spécialement sélectionnées en 27 mm issues de chêne français.



**Caractéristiques** : très grande finesse et complexité aromatique. Tanins soyeux et fins. Un profil de vin élevé sous bois, digne des plus grands vins.

**Sur blanc** : 0,5 à 1 douelle/hL.

**Sur rouge** : 1 à 2 douelles/hL.

**Temps de contact** : 8 mois.

### VIAOAK® KIT NEWLIFE INTENSO

Assemblage de bois de chêne français sous forme d'un chapelet de 24 ministaves.

**Intérêt** : prolonger la durée de vie des barriques ou accélérer l'élevage en barrique en augmentant la superficie de contact

**Élevage**

- minimum 3 mois
- optimum 4 mois

Apport de structure, de finesse et de complexité aromatique.

### VIAOAK® DÉLICE

Assemblage de douelles spécialement sélectionnées en 27 mm issues de chêne français.



**Caractéristiques** : douceur, volume et sucrosité pour des vins hauts de gamme complexes.

**Sur blanc** : 0,5 à 1 douelle/hL.

**Sur rouge** : 1 à 2 douelles/hL.

**Temps de contact** : 8 mois.

# KIT Elevage

FAITES DES ESSAIS AVEC LE KIT ELEVAGE, UN OUTIL QUI VOUS PERMET DE TESTER LES BOIS VIAOAK® ET DIFFÉRENTES ALTERNATIVES D'ASSEMBLAGE EN TOUTE AUTONOMIE.

**CHAQUE KIT ELEVAGE CONTIENT :**

1 coffret

1 fiche technique - Kit élevage

1 pipette d'1 mL

7 bags in box de 3 L avec robinet + 7 étiquettes à coller sur les BIB

6 échantillons de solution de tanin au choix

6 échantillons de bois (9 g soit 3 g/L dans BIB de 3 L) au choix



# SÉLECTION VINIFICATION

## DES SÉLECTIONS D'ASSEMBLAGES EN VINIFICATION

### POUR CONSTRUIRE VOTRE OBJECTIF PRODUIT

Cette gamme a été construite à la suite de conseil et de développement spécifique pour nos clients dans l'objectif de construire leur profil vin au début de la vinification. Ces assemblages s'utilisent en fermentation pour profiter au maximum des avantages du bois : gommer le caractère herbacé, apporter du volume en bouche, des notes fruitées et de la complexité aromatique.



WHITE WINE

#### VIAOAK® BLANC VARIÉTAL

**Objectif :** Mettre en valeur le profil variétal. Cette formulation renforce les expressions aromatiques variétales, apporte du volume et de la persistance en bouche.

**Applications :** Sauvignon, Chenin, Melon, Viognier, Macabeu...

**Dose d'emploi :** 1 à 3 g/L

#### VIAOAK® BLANC COMPLEX

**Objectif :** Apporter de la complexité aromatique, du volume et de la sucrosité. Cette formulation fait évoluer le profil aromatique vers des notes plus mûres : fruits exotiques, fruits doux.

**Applications :** Chardonnay, Muscat doux, Melon, Grenache blanc...

**Dose d'emploi :** 1 à 3 g/L selon le potentiel alcoolique du vin et la puissance aromatique du cépage



ROSÉ WINE

#### VIAOAK® ROSÉ FRESH

**Objectif :** Assemblage de copeaux de chêne, de différentes origines et chauffés, développé spécifiquement pour les moûts de vins rosés en fonction des cépages. Pour masquer les notes herbacées sans notes boisées et augmenter le volume en bouche.

**Applications :** Grenache, Syrah, Cinsault

**Dose d'emploi :** 1 g/L



RED WINE

#### VIAOAK® BOUQUET

**Objectif :** Vendanges avec problèmes de maturité. Formulation mettant en valeur le fruit, apportant du volume en bouche et corrigeant le caractère herbacé des tanins verts.

**Applications :** Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot et tout type de vendange non suffisamment mûre

**Dose d'emploi :** 1 à 2 g/L

#### VIAOAK® ROUGE FRUITÉ

**Objectif :** Exhausteur d'arômes, il développe le fruit du vin, apporte de la rondeur et du volume en bouche.

**Applications :** Formulation pour les vendanges à bonne maturité, pour les moûts de thermovinification ou flash détente. Intéressante aussi pour les raisins altérés juste avant la récolte (mise en valeur du fruit, apport de structure)

**Dose d'emploi :** 2 à 4 g/L

# INFUSEUR DYNAMIQUE

## UNE GESTION PLUS RAPIDE, PRÉCISE ET ÉCONOMIQUE DE VOTRE BOISAGE EN VINIFICATION ET EN ÉLEVAGE

Le système Infuseur Dynamique a été créé pour améliorer l'extraction des produits alternatifs lors de l'élevage des vins. En effet, lors d'une utilisation classique, la diffusion des composés du bois n'est pas optimale.

Grâce au brassage et aux remontages automatisés effectués par ce système, les temps de contact sont maîtrisés de façon précise et dynamique pour obtenir un profil organoleptique ciblé.



### OPTIMISER L'INTÉGRATION DU BOIS ALTERNATIF

L'élevage technologique à partir d'alternatives de boisage peut être optimisé grâce aux propriétés synergiques des dérivés de levure.

## NEO<sub>2</sub>XG

Association de polysaccharides pour l'élevage technologique avec alternatifs de boisage.

- Protège le vin des apports involontaires d'oxygène;
- Favorise la protection et la révélation des profils aromatiques fruités;
- Améliore l'intégration du bois;
- Augmente le volume des vins.

### INFUSEUR DYNAMIQUE

Créé pour améliorer l'extraction des produits alternatifs lors de l'élevage des vins.

- Diffusion optimale des composés du bois;
- Brassage, remontages et cycles d'extraction automatisés;
- Temps de contact maîtrisés;
- Oxygénation ménagée (Micro et macro);
- Obtention d'un profil organoleptique ciblé.

## NOS 3 MODÈLES D'INFUSEURS



11 hL avec sac infusion	20 hL avec sac infusion	25 hL chips en vrac
150 kg copeaux	400 kg copeaux	500 kg copeaux
Cuves 100 - 1000 hL	Cuves 100 - 4000 hL	Cuves 500 - 5000 hL
Petites-Moyennes caves	Moyennes et grandes caves	Grandes caves



SIEGE SOCIAL

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - FRANCE  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

*Campus Montagnac*

CENTRE DE RECHERCHE ET D'EXPERTISE VIN - PAE Le Pavillon, 5 rue Michel Dessalles  
34530 MONTAGNAC - FRANCE - Tél. : 04 67 89 89 00

[martinvialatte.com](http://martinvialatte.com)