ViaOAK®

A NOSSA GAMA DE MADEIRAS DE CARVALHO PARA ENOLOGIA

MARTIN VIALATTE

THE INNOVATION YOU NEED

CARACTERÍSTICAS E PROPRIEDADES DA GAMA

CHIPS

2 sacos de rede de 5 kg por saco de 10 kg

Grande superfície de permuta
• tempo de contacto curto
• aporte aromático rápido

Utilização
• na vinificação
• para envelhecimento

CUBE

2 sacos de rede de 5 kg por saco de 10 kg

Dimensões médias:
50 x 30 x 10 mm

Corte no grão da madeira:
confere mais finura

Envelhecimento rápido
• mínimo 1 mês
• ideal 2 meses

Utilização
• No envelhecimento, confere mais finura aromática e harmonia do que as aparas
• em FML

STAVES

STAVES 7 mm

Dimensões: **950 x 50 x 7 mm**

Superfície: **0,10 m²**

Interesse: complexidade e manutenção do perfil da fruta

STAVES 14 mm

Dimensões: **950 x 50 x 14 mm**

Superfície: **0,12 m²**

Interesse: complexidade e perfil aromático mais maduro

STAVES 27 mm

Dimensões: **950 x 50 x 27 mm**

Superfície: **0,15 m²**

Interesse: reproduzir o processo de envelhecimento em barricas com mais flexibilidade e maleabilidade / Confere taninos harmoniosos e integrados, finura e complexidade aromática

Produto para envelhecimento
• mínimo 16 semanas
• proceder à remontagem uma vez por semana

NEW LIFE

Fiada de 24 mini-aduelas

Superfície: **0,2 m²/hL**

Indicações
Prolongar o tempo de vida das barricas ou acelerar o envelhecimento em barrica, aumentando a superfície de contacto

Envelhecimento
• mínimo 3 meses
• ideal 4 meses

Confere estrutura, finura e complexidade aromática
Complemento ao envelhecimento em barrica

A NOSSA GAMA DE MADEIRA DE CARVALHO PARA ENOLOGIA É PRODUZIDA EM FRANÇA

É constituída por pedaços **diversos de madeira de carvalho** provenientes de florestas francesas e americanas, cuidadosamente **selecionados**, secos e tostados **para conferir aos diferentes vinhos as mais variadas notas qualitativas**. Graças a uma **elaboração rigorosa e controlada**, a nossa gama de aparas enológicas oferece grandes vantagens para reforçar o equilíbrio e a complexidade dos vinhos.

- **Volume e estrutura em boca**, graças aos taninos de carvalho e aos compostos macromoleculares da madeira.
- **Flexibilidade, sucrosidade, gordura e redondez em boca**, graças à libertação de certos compostos durante a tostagem.
- **Complexidade aromática com o alargamento do leque de aromas** (frutado varietal, baunilha, especiarias, coco, amêndoa, frutos secos, moca, notas torradas e fumadas) graças aos compostos extraíveis revelados durante as várias tostagens.

QUALIDADES	OBJETIVO	CARACTERÍSTICAS	Chips	Cube	Staves 7	Staves 14	Staves 27	Kit New Life
VIAOAK® NATUR	Para desenvolver o frutado e a finura aromática. Reforça a estrutura em boca.	Madeira selecionada e amadurecida durante 18 meses utilizando um método específico de secagem sem qualquer tostagem.	1 a 4 g/L*					
VIAOAK® HIGH SWEET	Para obter um amadeirado expressivo (notas de baunilha, moca, coco) e muito doce.	Tosta média original que desenvolve um caráter de baunilha e moca.	2 a 6 g/L*	2 a 6 g/L*	0,5 a 3 aduelas/hL*	0,5 a 2 aduelas/hL		
VIAOAK® FINESSE	Para obter um amadeirado fino, harmonioso e muito doce.	Tosta muito lenta e muito longa, resultante de um processo de tostagem inovador.	2 a 6 g/L*	2 a 6 g/L*	0,5 a 3 aduelas/hL	0,5 a 2 aduelas/hL		
VIAOAK® HIGH MOKA	To obtain very intense woodiness with brioche, chocolate and toasted notes.	Tosta «média mais», resultante de um processo de tostagem por convecção que desenvolve um caráter torrado com notas de brioche.	2 a 6 g/L*		0,5 a 3 aduelas/hL			
VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE	Para conferir persistência e sucrosidade e preencher o meio de boca. Ligeiras notas amadeiradas.	Tosta específica que contribui para a sensação de sucrosidade e volume em boca.	1 a 3 g/L	1 a 3 g/L				
VIAOAK® F 500	Para conferir notas de tostas muito intensas do tipo café, moca, torrados.	Tosta forte e extra longa que procura obter notas de torrefação e promover a persistência aromática.	0,5 a 4 g/L					
VIAOAK® WHITE CHOCOLATE	Para conferir notas muito doces do tipo caramelo e chocolate branco.	Tosta média-forte para conferir doçura.	2 a 5 g/L					
VIAOAK® INTENSO	Cuvée Premium, este tipo de combinação confere persistência e volume em boca e um amadeirado fino e harmonioso.	A tosta INTENSO é uma combinação específica de tostas para um perfil aromático complexo.	2 a 4 g/L	4 a 6 g/L			0,5 a 2 aduelas/hL	1 kit/Barrica
VIAOAK® DÉLICE	Cuvée Premium: este tipo de mistura confere suavidade, volume e sucrosidade.	A tosta DÉLICE é uma mistura específica de tostas para um perfil aromático complexo.					0,5 a 2 aduelas/hL	

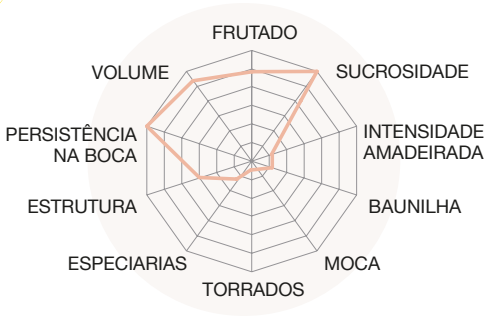
*Disponível em carvalho francês (FR) e americano (US)

GAMA DE TOSTAS
7 QUALIDADES:
UM LEQUE DE POSSIBILIDADES

Esta gama é a «paleta de tostagem» que selecionámos para realçar as notas frutadas dos vinhos e fornecer compostos aromáticos de acordo com os objetivos dos nossos clientes.
A precisão da tostagem e a maturação das madeiras selecionadas proporcionam ao vinicultor uma excelente ferramenta, precisa e reprodutível, para conseguir os perfis desejados.

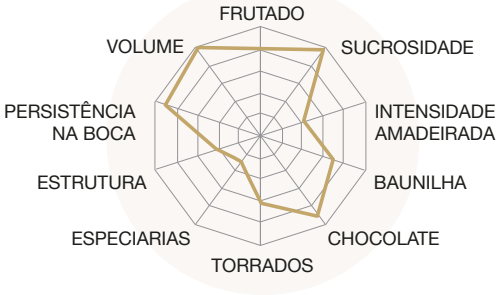
VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE

VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE consiste numa tosta leve específica, proveniente exclusivamente de madeira francesa. **VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE** confere persistência e sucrosidade, contribuindo para o equilíbrio em meio de boca.



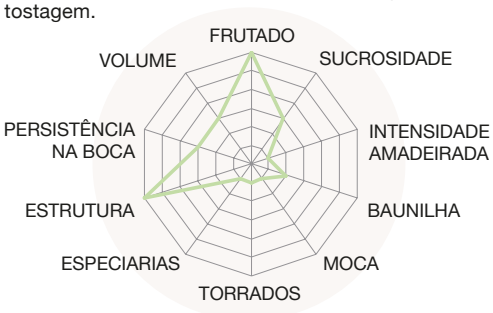
VIAOAK® WHITE CHOCOLATE

VIAOAK® WHITE CHOCOLATE é uma tosta média-forte. Este processo específico e a seleção das madeiras contribuem para a presença de notas muito doces de caramelo e chocolate branco no vinho.



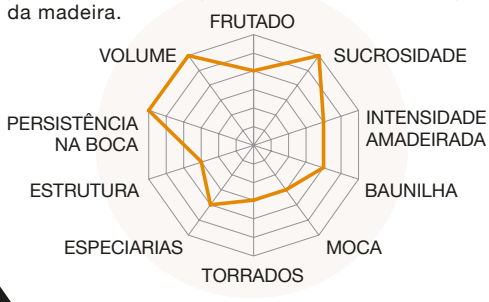
VIAOAK® NATUR

VIAOAK® NATUR desenvolve o frutado e a finura aromática. **VIAOAK® NATUR** reforça a estrutura de boca. A madeira é selecionada e amadurecida durante 18 meses utilizando um método específico de secagem sem qualquer tostagem.



VIAOAK® FINESSE

VIAOAK® FINESSE produz vinhos amadeirados finos, harmoniosos e muito doces. **VIAOAK® FINESSE** promove a presença de sucrosidade e redondez em boca. Esta tosta muito lenta e muito longa resulta de um processo inovador que revela e liberta os compostos macromoleculares da madeira.



VIAOAK® HIGH MOKA

VIAOAK® HIGH MOKA confere um amadeirado muito intenso com notas de brioche, chocolate e torrados. **VIAOAK® HIGH MOKA** corresponde a uma tosta «média mais» resultante de um processo de tostagem por convecção que revela e liberta os compostos aromáticos da madeira, mais especificamente o caráter torrado e de brioche.

VIAOAK® HIGH SWEET

VIAOAK® HIGH SWEET permite obter um amadeirado expressivo (baunilha, moca, coco) e muito doce. **VIAOAK® HIGH SWEET** é caracterizado por uma tosta média resultante de um processo inovador que revela e liberta os compostos macromoleculares da madeira, mais especificamente o caráter da baunilha e da moca.

VIAOAK® F 500

O **VIAOAK® F 500** é uma tosta forte, extralonga e moderna. O **VIAOAK® F 500** caracteriza-se pela procura de notas torradas, de café, caramelo e pastelaria, que conferem redondez e sucrosidade na boca. Notas de especiarias contribuem para a complexidade aromática desta tosta.

GAMA INTENSO & DELICE
PARA VINHOS DE BASE TOPO DE GAMA

Seleções de madeira de carvalho francês topo de gama, seca e maturada na propriedade durante mais de 24 meses.

As tostas **INTENSO** e **DÉLICE** correspondem a misturas específicas de madeira e de tostagens para perfis aromáticos complexos dedicados ao envelhecimento de grandes vinhos.

VIAOAK® INTENSO confere persistência e volume na boca, um amadeirado fino e harmonioso;
VIAOAK® DÉLICE confere suavidade, volume e sucrosidade.

VIAOAK® CHIPS INTENSO

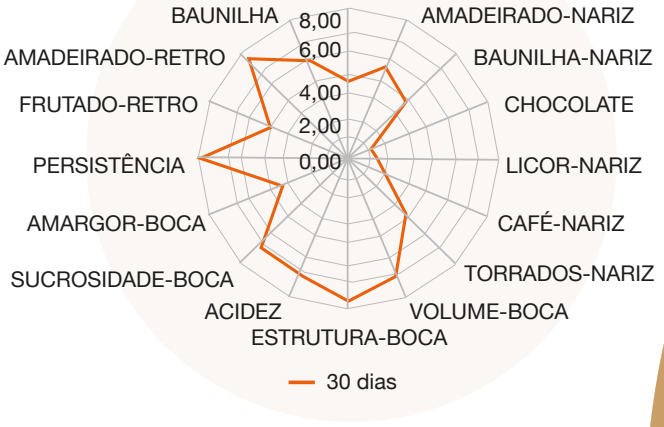
Combinação selecionada de madeira de carvalho francês, sob a forma de chips (aparas).

Características: complexidade aromática. Amadeirado fino e harmonioso. Perfil de barrica em tempo recorde (2 meses).

Em branco e tinto: 2 a 5 g/L.

Tempo de contacto: 2 meses.

EVOLUÇÃO DA CINÉTICA DE INCORPORAÇÃO DA TOSTA **INTENSO (CHIPS)** NO VINHO



VIAOAK® CUBE INTENSO

Mistura selecionada de madeiras de carvalho francês em forma de cubos.

Características: complexidade aromática, estrutura e excelente integração do amadeirado.

Para branco e tinto: 4 a 6 g/L.

Tempo de contacto: 4 meses.

VIAOAK® STAVE 27 INTENSO

Combinação de aduelas de 27 mm de carvalho francês, especialmente selecionadas.

Características: grande finura e complexidade aromática. Taninos sedosos e finos. Um perfil de vinho envelhecido em madeira, digno dos melhores vinhos!

Em branco: 0,5 a 1 aduela/hL.

Em tinto: 1 a 2 aduelas/hL.

Tempo de contacto: 8 meses.

VIAOAK® KIT NEWLIFE INTENSO

Combinação de madeiras de carvalho francês na forma de uma fiada de 24 mini-aduelas

Indicações prolongar o tempo de vida das barricas ou acelerar o envelhecimento em barrica, aumentando a superfície de contacto

Envelhecimento

- mínimo 3 meses
- ideal 4 mesess

Confere estrutura, finura e complexidade aromática.

VIAOAK® DÉLICE

Mistura de aduelas de 27 mm especialmente selecionadas, provenientes de carvalho francês.

Características: suavidade, volume e sucrosidade para vinhos complexos topo de gama.

Para branco: 0,5 a 1 aduela/hL.

Para tinto: 1 a 2 aduelas/hL.

Tempo de contacto: 8 meses.

KIT Elevage

EXPERIMENTE COM O KIT ELEVAGE, **UMA FERRAMENTA QUE PERMITE TESTAR AS MADEIRAS VIAOAK®** E DIFERENTES ALTERNATIVAS DE TOSTAS **DE FORMA AUTÓNOMA.**

CADA KIT ELEVAGE CONTÉM:

1 coffret

1 ficha Técnica - Kit Élevage

1 pipeta de 1 mL

7 bags in box de 3L com torneira + **7 rótulos** para colar nos BIBs

6 amostras de solução de tanino à escolha

6 amostras de aparas de carvalho (9 g que dá 3 g/L em cada BIB de 3L) à escolha

SELEÇÃO VINIFICAÇÃO
SELEÇÕES DE COMBINAÇÕES DE VINIFICAÇÃO
PARA CONSTRUIR O SEU OBJETIVO DE PRODUTO

Esta gama foi construída após aconselhamento e desenvolvimento específicos para os nossos clientes, com o objetivo de construir o seu perfil de vinho no início do processo de vinificação.
Estas misturas utilizam-se na fermentação para aproveitar ao máximo as vantagens da madeira: dissipar o carácter herbáceo, conferir volume na boca, notas frutadas e complexidade aromática.

VINHO BRANCO

VIAOAK® BLANC VARIÉTAL

Objetivo: Valorizar o perfil varietal. Esta formulação reforça as expressões aromáticas varietais e confere volume e persistência na boca.

Aplicações: Sauvignon, Chenin, Melon, Viognier, Macabeo, etc.

Dosagem: 1 a 3 g/L

VIAOAK® BLANC COMPLEX

Objetivo: Conferir complexidade aromática, volume e sucrosidade. Esta formulação faz evoluir o perfil aromático para notas mais maduras: frutos exóticos, frutos cozidos.

Aplicações: Chardonnay, Moscatel doce, Melon, Grenache branco, etc.

Dosagem: 1 a 3 g/L, conforme o potencial alcoólico do vinho e a potência aromática da casta

VINHO ROSÉ

VIAOAK® ROSÉ FRESH

Objetivo: Combinação de aparas de carvalho, de diferentes origens e tostas, desenvolvida especificamente para os mostos de vinhos rosé em função das castas. Para disfarçar as notas herbáceas sem notas amadeiradas e aumentar o volume em boca.

Aplicações: Grenache, Syrah, Cinsault

Dosagem: 1 g/L

VINHO TINTO

VIAOAK® BOUQUET

Objetivo: Colheitas com problemas de maturidade. Esta formulação valoriza o fruto, conferindo volume em boca e corrigindo o caráter herbáceo dos taninos verdes.

Aplicações: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot e qualquer tipo de colheita sem maturidade suficiente

Dosagem: 1 a 2 g/L

VIAOAK® ROUGE FRUITÉ

Objetivo: Intensificador de aromas que desenvolve o fruto do vinho, conferindo redondez e volume em boca.

Aplicações: Formulação para colheitas com boa maturidade, para mostos de termovinificação ou flash détente. Interessante também para uvas danificadas imediatamente antes da colheita (valoriza o fruto, confere estrutura)

Dosagem: 2 a 4 g/L

INFUSOR DINÂMICO

UMA GESTÃO MAIS RÁPIDA, MAIS PRECISA E MAIS ECONÓMICA DO BOISAGE (TRATAMENTO COM ALTERNATIVOS DE MADEIRA)! VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O sistema Infusor Dinâmico foi criado para melhorar a extração dos produtos alternativos durante o envelhecimento dos vinhos.

Isto porque, na utilização convencional, a difusão dos compostos de madeira não é ideal.

Graças à brassagem e às remontagens automatizadas realizadas por este sistema, os tempos de contacto são controlados de forma precisa e dinâmica para obter um perfil organolético direcionado.

OTIMIZAR A INTEGRAÇÃO DE ALTERNATIVOS DE MADEIRA

O envelhecimento tecnológico a partir de alternativos de madeira pode ser **otimizado através das propriedades sinérgicas dos derivados de levedura.**

NEO2 XC

Associação de polissacáridos para a criação tecnológica com alternativos de madeira.

- Protege o vinho de entradas involuntárias de oxigénio.
- Promove a proteção e a revelação de perfis aromáticos frutados.
- Melhora a integração da madeira.
- Aumenta o volume dos vinhos.

INFUSOR DINÂMICO

Criado para melhorar a extração de produtos alternativos durante o envelhecimento dos vinhos.

- Difusão ideal dos compostos da madeira.
- Brassagem, remontagem e ciclos de extração automatizados.
- Tempos de contacto controlados.
- Oxigenação gerida (Micro e macro).
- Obtenção de um perfil organolético direcionado.

OS NOSSOS 3 MODELOS DE INFUSOR

11 hL com sacos de infusão	20 hL com sacos de infusão	25 hL aparas em granel
150 kg de aparas	**400 kg de aparas**	**500 kg de aparas**
Cubas de 100 – 1000 hL	Cubas de 100 – 4000 hL	Cubas de 500 – 5000 hL
Adegas de pequena e média dimensão	Adegas de média e grande dimensão	Adegas de grande dimensão

MARTIN VIALATTE

SEDE 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
CENTRO DE INVESTIGAÇÃO E ESPECIALIZAÇÃO EM VINHO - PAE Le Pavillon, 5 rue Michel Dessalles
34530 MONTAGNAC - FRANCE - Tél.: 04 67 89 89 00

martinvialatte.com