

CARACTERISTIQUES

MARTIN VIALATTE propose une gamme de bois de chêne pour l'œnologie constituée de divers éclats ou morceaux de bois de chêne soigneusement sélectionnés, séchés et chauffés pour conférer aux vins des notes qualitatives variées.

Les conditionnements de la gamme **VIAOAK** sont étudiés afin de faciliter la mise en œuvre et de parfaitement préserver les arômes.

Grâce à une élaboration rigoureuse et contrôlée, la gamme **VIAOAK** offre des atouts pour renforcer l'équilibre et la complexité des vins :



Les produits de la gamme se distinguent :

● Par leur taille :

CHIPS	CUBE	STAVES	NEW LIFE
2 filets de 5kg par sac de 10 kg	2 filets de 5kg par sac de 10 kg	Staves 7 mm, 14 mm et 27 mm	Chapelet de 24 ministaves
Grande surface d'échange	Dimensions moyennes : 50 x 30 x 10 mm	Intérêt	Surface : 0,2 m ² /hL
● Temps de contact court	Coupe dans le fil du bois : apporte plus de finesse	● reproduire l'élevage en barrique avec davantage de flexibilité et de souplesse	Intérêt
● Apport aromatique rapide	Elevage rapide :	● apport de tanins fondus et intégrés, de finesse et de complexité aromatique	● prolonger la durée de vie des barriques
Extraction accrue de tous les composés aromatiques du bois	● Minimum 1 mois	Produit d'élevage	● ou accélérer l'élevage en barrique en augmentant la superficie de contact
	● Idéal 2 mois	● 16 semaines minimum	Élevage
	Utilisation	● procéder à un remontage par semaine	● minimum 3 mois
	● En élevage, apporte plus de finesse aromatique et de fondu que les copeaux		● optimum 4 mois
	● En FML		Apport de structure, de finesse et de complexité Aromatique
			Complément à l'élevage en barrique

- **Par l'origine du bois de chêne utilisé** pour l'expression d'arômes complémentaires :
 - Chêne français (FR)
 - Chêne américain (US)
- **Par le niveau de chauffe** avec les qualités NATUR, HIGH SWEET, FINESSE, HIGH MOKA, CHAUFFE LEGERE, F500, M+300, WHITE CHOCOLATE et INTENSO.
 - VIAOAK NATUR est un bois mûré sur parc 18 mois avec un mode de séchage spécifique sans aucune chauffe. Il développe le fruité et la finesse aromatique et renforce la structure en bouche.
 - VIAOAK HIGH SWEET est une chauffe moyenne originale développant un caractère vanillé et moka.
 - VIAOAK FINESSE est une chauffe très lente, très longue issue d'un procédé de chauffage innovant. Il permet d'obtenir un boisé fin, fondu et très sucrant.
 - VIAOAK HIGH MOKA est une chauffe moyenne + issue d'un procédé de chauffage par convection et développant un caractère grillé et brioché.
 - VIAOAK CHAUFFE LEGERE est une chauffe légère spécifique pour contribuer à la sensation de sucrosité et de volume en bouche.
 - VIAOAK F500 est une chauffe extra-longue qui offre des notes torréfiées et favorise la persistance aromatique.
 - VIAOAK M+300 est une chauffe moyenne + pour apporter de la complexité et des notes sucrantes.
 - VIAOAK WHITE CHOCOLATE est une chauffe moyenne forte apportant de la douceur.
 - VIAOAK INTENSO correspond à un assemblage spécifique pour un profil aromatique complexe.

LA GAMME

La gamme VIAOAK est composée de :

- Les produits « chips » dans différentes chaufes pour les deux origines de chêne, français (FR) ou américain (US) afin d'optimiser la richesse et l'équilibre gustatif des vins.
- Les produits « cube » dans la chauffe HIGH SWEET en chêne français (FR) ou en chêne américain (US), FINESSE en chêne français (FR) pour optimiser la sucrosité et la complexité des vins, CHAUFFE LEGERE, HIGH MOKA et INTENSO pour accompagner l'élevage des grands vins
- Les produits « staves » pour optimiser la diffusion lente et continue de la complexité du bois, avec une bonne stabilité des arômes et de la couleur des vins dans le temps
- Le « kit barrique –VIAOAK NewLife ».

Le kit barrique est constitué de 24 ministaves liées par des fils inox. La surface totale de contact correspond à 25% de la surface interne d'une barrique, soit 0.25 m²/hL.

Le KIT VIAOAK NEWLIFE INTENSO est intéressant pour une utilisation dans des barriques de 2 à 3 vins. On introduit le kit par le trou de bonde de la barrique.
- Plusieurs « assemblages » : associations de copeaux avec des chaufes et des origines de bois différentes :
 - VIAOAK BLANC COMPLEX : complexité aromatique, volume, sucrosité.
 - VIAOAK BLANC VARIETAL : expressions aromatiques variétales, volume, persistance en bouche.

211/2019 – 2/4

- VIAOAK ROUGE FRUITE : exhausteur d'arômes, rondeur et volume en bouche.
- VIAOAK BOUQUET : volume en bouche et correction du caractère herbacé.
- VIAOAK ROSE FRESH : masque les notes herbacées sans notes boisées.

DIMENSIONS ET DOSES D'EMPLOI

Des essais préalables sont conseillés afin de déterminer les doses ainsi que le temps de contact pour atteindre les objectifs fixés.

Les doses varient suivant les produits et le type de vins à obtenir.

Les moments d'emploi sont préférentiellement:

- chips : à l'encuvage au cours de la fermentation (intégrer les copeaux librement dans la cuve). S'utilise aussi en élevage (intégrer les copeaux avec leurs sacs).
- cubes, staves : en phase d'écoulage et/ou en phase d'élevage.
- assemblages : sur vendanges entières, sur les moûts ou pendant la fermentation alcoolique. S'utilise aussi en élevage.

L'utilisation des éclats de bois de chêne en œnologie, sur moût ou sur vin, est admise dans l'Union Européenne.

Les morceaux de bois de chêne doivent provenir exclusivement des espèces de Quercus. Les particules de bois doivent être telles qu'au moins 95% en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm.

Le traitement doit être inscrit sur le registre de cave. Hors de l'Union Européenne, se reporter à la législation en vigueur dans votre pays.

MODE D'EMPLOI

Les produits de la gamme **VIAOAK** sont conditionnés en filets de polyéthylène alimentaire pour une mise en œuvre facilitée dans les cuves, sans aucune contrainte, et en permettant aussi une récupération sans encombre des produits après emploi. La présence de ces filets facilite la diffusion des composés aromatiques.

QUALITES	ORIGINE	CHIPS	CUBE	STAVES 7	STAVES 14	STAVES 27	KIT NEW LIFE
VIAOAK NATUR	US / FR	1 à 4 g/L					
VIAOAK HIGH SWEET	US / FR	2 à 6 g/L	2 à 6 g/L	0,5 à 3 staves/hL	0,5 à 2 staves/hL		
VIAOAK FINESSE	US / FR	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	US/ FR	2 à 6 g/L		0,5 à 3 staves/hL			
VIAOAK CHAUFFE LEGERE	US / FR	1 à 3 g/L	1 à 3 g/L				
VIAOAK F500	FR	2 à 5 g/L					
VIAOAK M+300	FR	2 à 5 g/L					
VIAOAK WHITE CHOCOLATE	FR	2 à 5 g/L					
VIAOAK INTENSO	FR	2 à 5 g/L				0,5 à 2 staves/hL	1 kit / barrique
Les sélections vinifications							
VIAOAK BLANC COMPLEX	Dose :	1 à 3 g/L					
VIAOAK BLANC VARIETAL	Dose :	1 à 3 g/L					
VIAOAK ROSE FRESH	Dose :	1 g/L					
VIAOAK BOUQUET	Dose :	1 à 2 g/L					
VIAOAK ROUGE FRUITE	Dose :	2 à 4 g/L					

Disperser les sacs à différentes hauteurs dans la cuve à l'aide de cordage synthétique pour avoir une très bonne diffusion et une parfaite homogénéisation.

211/2019 – 3/4

Précautions d'utilisation :

Effectuer un remontage toutes les semaines si la diffusion n'est pas homogène sur tout le volume du vin.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Les chips et cubes sont ensachés dans des filets de polyéthylène de 5 kg, suremballés dans un sac de 10 kg non fractionnable.

Les staves sont ensachées et vendues :

- par 50 Unités pour les staves 7 mm
- par 25 Unités pour les staves 14 mm
- par 10 Unités pour les staves 27 mm

Le KIT NEW LIFE est vendu à l'unité.

CONSERVATION

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

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

211/2019 – 4/4