MADEIRA DE CARVALHO PARA ENOLOGIA

Carvalho francês ou americano

CARACTERÍSTICAS

MARTIN VIALATTE propõe uma gama de madeiras de carvalho para enologia, constituída por aparas ou pedaços diversos de madeira de carvalho cuidadosamente selecionados, secos e tostados para conferir aos vinhos as mais variadas notas qualitativas.
As embalagens da linha **VIAOAK** são concebidas de forma a facilitar a sua aplicação e preservar perfeitamente os aromas.

Graças a uma elaboração rigorosa e controlada, a linha **VIAOAK** oferece vantagens que reforçam o equilíbrio e a complexidade dos vinhos:

1. Libertação de certos compostos durante a tostagem

   Flexibilidade
   Sucrosidade
   Gordura
   Redondez em boca

2. Taninos de carvalho e compostos macromoleculares da madeira Volume

   Estrutura em boca
   Redondez em boca

3. Compostos extraíveis revelados durante as várias tostagens

   Complexidade aromática com o alargamento do leque de aromas (frutado varietal, baunilha, especiarias, coco, amêndoa, frutos secos, moca, notas torradas e fumadas)

Os produtos da gama destacam-se:

- **Pelas suas dimensões**:

CHIPS	CUBE	STAVES	NEW LIFE
2 sacos de rede de 5 kg por saco de 10 kg Grande superfície de permuta • Tempo de contacto curto • Aporte aromático rápido Maior extração de todos os compostos aromáticos da madeira	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	Aduelas 7 mm e 14 mm Indicações • Reproduzir o envelhecimento em barrica com mais flexibilidade e suavidade • Conferir taninos harmoniosos e integrados, de finura e complexidade aromática Produto para envelhecimento • Mínimo 16 semanas • Proceder à remontagem uma vez por semana	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

MARTIN VIALATTE

SAS SOFRALAB
79 avenue A.A. Thévenet – CS 11031 – 51530 MAGENTA – France
Tél. : +33 3 26 51 29 30 – Fax : +33 3 26 51 87 60

- **Pela origem da madeira de carvalho utilizada** para expressar aromas complementares:
  - Carvalho francês (FR)
  - Carvalho americano (US)
- **Pelo nível de tostagem**, com as qualidades NATUR, HIGH SWEET, FINESSE, HIGH MOKA, CHAUFFE LEGERE, F500, M+300, WHITE CHOCOLATE e INTENSO.
  - VIAOAK NATUR é uma madeira amadurecida durante 18 meses utilizando um método específico de secagem sem qualquer tostagem. Desenvolve o frutado e a finura aromática e reforça a estrutura de boca.
  - VIAOAK HIGH SWEET é uma original tosta média que desenvolve um carácter de baunilha e moca.
  - VIAOAK FINESSE é uma tosta muito lenta e muito longa resultante de um processo de tostagem inovador. Permite obter uma amadeirado fino, harmonioso e muito doce.
  - VIAOAK HIGH MOKA é uma tosta média + resultante de um processo de tostagem por convecção que desenvolve um caráter torrado e de brioche.
  - VIAOAK CHAUFFE LEGERE é uma tosta leve específica que contribui para a sensação de sucrosidade e de volume em boca.
  - VIAOAK F500 é uma tosta extra longa que confere notas de torrefação e favorece a persistência aromática.
  - VIAOAK M+300 é uma tosta média + que confere complexidade e notas doces.
  - VIAOAK WHITE CHOCOLATE é uma tosta média-forte que confere suavidade.
  - VIAOAK INTENSO corresponde a uma combinação específica para um perfil aromático complexo.

DIMENSÕES E DOSAGEM

QUALITES	ORIGINE	CHIPS	CUBE	STAVES 7	STAVES 14	STAVES 27	KIT NEW LIFE
VIAOAK NATUR	US / FR	1 a 4 g/L					
VIAOAK HIGH SWEET	US / FR	2 a 6 g/L	2 a 6 g/L	0,5 a 3 aduelas/hL	0,5 a 2 aduelas /hL		
VIAOAK FINESSE	US / FR	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	US/ FR	2 a 6 g/L		0,5 a 3 aduelas /hL			
VIAOAK CHAUFFE LEGERE	US / FR	1 a 3 g/L	1 a 3 g/L				
VIAOAK F500	FR	2 a 5 g/L					
VIAOAK M+300	FR	2 a 5 g/L					
VIAOAK WHITE CHOCOLATE	FR	2 a 5 g/L					
VIAOAK INTENSO	FR	2 a 5 g/L				0,5 a 2 aduelas /hL	1 kit / barrica

Recomenda-se a realização de testes preliminares a fim de determinar as doses e o tempo de contacto necessários para atingir os objetivos desejados.

As doses variam consoante os produtos e o tipo de vinho a obter.

Os momentos de utilização são, de preferência:

MARTIN VIALATTE

SAS SOFRALAB
79 avenue A.A. Thévenet – CS 11031 – 51530 MAGENTA – France
Tél. : +33 3 26 51 29 30 – Fax : +33 3 26 51 87 60

- aparas: na encubação durante a fermentação (integrar as aparas livremente na cuba). Também se utiliza durante o envelhecimento (integrar as aparas com os seus sacos).
- cubos, aduelas: na fase de escoamento e/ou na fase de envelhecimento.

O uso de aparas de carvalho na enologia, em mosto ou vinho, é permitido na União Europeia.
Os pedaços de madeira devem provir exclusivamente de espécies de Quercus. As dimensões das partículas de madeira devem ser tais que pelo menos 95 %, em massa, sejam retidas por um crivo com malha de 2 mm.
O tratamento deve ser inscrito no registo da adega. Fora da União Europeia, consulte a legislação em vigor no seu país.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Os produtos da gama VIAOAK são embalados em sacos de rede de polietileno para facilitar a sua aplicação nas cubas sem qualquer constrangimento, permitindo também a recuperação sem entraves dos produtos após a sua utilização. A presença destes sacos de rede facilita a difusão dos compostos aromáticos.
Espalhar os sacos a diferentes alturas na cuba com a ajuda de corda sintética para uma boa difusão e perfeita homogeneização.

Precauções de utilização:
Proceder à remontagem todas as semanas caso a difusão não seja homogénea por todo o volume do vinho.
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Usar de acordo com a legislação em vigor.

EMBALAGENS

As aparas e os cubos são vendidos em sacos de rede de polietileno de 5 kg, embalados num saco não fracionável de 10 kg.

As aduelas são ensacadas e vendidas:
• às 50 unidades para as aduelas de 7 mm
• às 25 unidades as aduelas de 14 mm
• às 10 unidades para as aduelas de 27 mm

O KIT NEW LIFE é vendido à unidade.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São fornecidas sem compromisso nem garantia, na medida em que as condições de uso estão fora do nosso controlo, As mesmas não isentam o utilizador de cumprir a legislação e os dados de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB, não podendo ser modificado sem a sua autorização.

MARTIN VIALATTE

SAS SOFRALAB
79 avenue A.A. Thévenet – CS 11031 – 51530 MAGENTA – France
Tél. : +33 3 26 51 29 30 – Fax : +33 3 26 51 87 60