

OENOQUERCUS®

Legno di quercia per l'enologia

Legno di quercia Francese o Americana

CARATTERISTICHE

Questa gamma di legno di quercia per l'enologia è costituita da diversi trucioli o pezzi di legno di quercia accuratamente scelti, essiccati e tostati per conferire alle diverse tipologie di vino varie note qualitative. Gli aromi sono preservati grazie ad un packaging accuratamente studiato.

I prodotti della gamma **OENOQUERCUS®** offrono vantaggi per rafforzare l'equilibrio e la complessità dei vini:

- 1/ Morbidezza, note dolci, grasso e rotondità in bocca, grazie alla liberazione di alcuni composti della tostatura;
- 2/ volume e struttura in bocca, grazie ai tannini di quercia e ai composti macromolecolari del legno;
- 3/ complessità aromatica con l'ampliamento della gamma di aromi (fruttato varietale, vaniglia, spezie, noce di cocco, mandorla, frutta secca, caffè, note tostate ed affumicate) grazie ai composti estraibili rivelati grazie alle varie tostature.

I prodotti della gamma si distinguono:

Per la loro dimensione :

- ECLATS o trucioli per una maggiore estrazione di tutti i composti aromatici del legno;
- DOMINOS per una graduale espressione di note dolci ed aromatiche (spezie, vaniglia);
- STAVES per uno sviluppo della struttura e del volume in bocca ed una continua diffusione della complessità del legno. Ottima stabilità degli aromi e del colore.

Per l'origine del legno di quercia utilizzato :
francese (FR) o americano (US) per l'espressione di aromi complementari.

Per il livello di tostatura con le qualità BOIS FRAIS, CHAUFFE LEGERE, CHAUFFE MOYENNE, CHAUFFE MOYENNE+, CHAUFFE FORTE, CHAUFFE DOUCEUR, Q1, FR, DUO.

I diversi livelli di riscaldamento :

- **BOIS FRAIS (BF)** è uno specifico metodo d'essiccazione senza tostatura che rafforza le sensazioni di fruttato, la struttura dei vini, evita la riduzione dei mosti e stabilizza il colore.
- **CHAUFFE LEGERE (CL)** è un riscaldamento lungo a bassa temperatura, specifico per contribuire alla sensazione di note dolci e di volume in bocca.
- **CHAUFFE MOYENNE (CM)** dona aromi di vaniglia e di frutta pur conferendo abbondanti note dolci ai vini.
- **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)** corrisponde ad una tostatura molto lunga, eseguita con un processo di riscaldamento innovativo che rivela e libera i composti macromolecolari del legno.
- **CHAUFFE FORTE (CF)** apporta complessità e ricchezza aromatica ai vini (note boisè, cioccolato, caramello,...) e note dolci.
- **CHAUFFE DOUCEUR** è un riscaldamento molto forte. Questa tostatura apporta delle note di "cioccolato bianca" e delle note dolci, inoltre, partecipa al volume e alla "lunghezza" in bocca.
- **Q1** è un assemblaggio di più legni tostati e non, per ottenere vini dalle note di legno integrate ed armoniche.
- **FR** deriva da un legno di quercia francese che ha subito una tostatura media e media+. Apporta struttura e conferisce al vino delle note tostate.
- **DUO** riunisce le qualità complementari della quercia americana e della quercia francese. La tostatura è media. Questo formulato sottolinea gli aromi del vino e apporta volume in bocca.

150/2021 – 1/4

LA GAMMA

La gamma **OENOQUERCUS®** è composta da :

« **ECLATS** » con varie intensità di tostatura e con due origini di quercia diverse, francese (FR) o americana (US) per ottimizzare la ricchezza e l'equilibrio gustativo dei vini

OENOQUERCUS® ECLAT BF

OENOQUERCUS® ECLAT CL FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM FR

OENOQUERCUS® ECLAT CM+ FR

OENOQUERCUS® ECLAT CF FR

OENOQUERCUS® ECLAT CI FR

« **DOMINOS** » per ottimizzare le note dolci e la complessità dei vini, ma anche accompagnare l'affinamento dei grandi vini

OENOQUERCUS® DOMINO CM FR

OENOQUERCUS® DOMINO CM US

OENOQUERCUS® DOMINO CM + FR

« **STAVES** » per ottimizzare la lenta e continua diffusione della complessità del legno, con una buona stabilità degli aromi e del colore dei vini nel tempo

OENOQUERCUS® STAVE Q1 27 mm

OENOQUERCUS® STAVE CL FR 7mm

OENOQUERCUS® STAVE CM FR 7mm

OENOQUERCUS® STAVE CM+ FR 7mm

« Insert barrique »

OENOQUERCUS® INSERT Q1

Questi inserti sono costituiti da 24 mini staves legate con dei fili di acciaio inossidabile. La superficie totale di contatto corrisponde al 25% della superficie interna di una botte, cioè 0,25 m²/hl.

Gli INSERTS sono interessanti nel riutilizzo di botti usate, dopo 2-3 passaggi. Si introducono dal cocchiere della botte.

« **SÉLECTIONS** » : associazioni di trucioli con tostature ed origini di legno diverse

- Sélection Vinificazione

OENOQUERCUS® SÉLECTIONS BC3 (Blanc)

OENOQUERCUS® SÉLECTIONS RG7 (Rouge)

OENOQUERCUS® SÉLECTIONS SR (Rosé)

- Sélection Affinamento

OENOQUERCUS® ECLAT DUO

OENOQUERCUS® ECLAT DOUCEUR

OENOQUERCUS® ECLAT FR

OENOQUERCUS® ECLAT Q1

150/2021 – 2/4

DOSAGGIO

Si raccomanda di eseguire delle prove preliminari sui vini per determinare le quantità e il tempo di contatto necessari per raggiungere gli obiettivi prefissati.

Le quantità variano secondo i prodotti e i tipi di vino desiderati:

- ECLATS : tra 1 g/L e 10 g/L, con un tempo di contatto minimo di 5 settimane;
- DOMINOS : tra 2 g/L e 10 g/L, con un tempo di contatto minimo di 8 settimane;
- STAVES : tra 0,5 e 5 staves/hL, con un tempo di contatto minimo di 12 settimane;
- INSERT : 1 kit per botte;
- SÉLECTIONS : tra 0,5 g/L e 10 g/L.

MODALITÀ D'USO

Quand'è meglio utilizzarli?

- ECLATS: nel serbatoio durante la fermentazione (aggiungere direttamente i trucioli nel serbatoio). Si utilizzano anche in affinamento (inserire i trucioli nei loro sacchetti).
- DOMINOS, STAVES: in fase di sgrondo e/o durante l'affinamento.
- SÉLECTIONS: durante la macerazione delle bucce, sui mosti o durante la fermentazione alcolica. Si utilizzano anche in affinamento.

L'utilizzo di trucioli di legno di quercia in enologia, su mosto o su vino, è ammesso nell'Unione europea. I pezzi di legno di quercia devono provenire esclusivamente dalle specie *Quercus*. Le particelle di legno devono essere per almeno il 95%, in peso, trattenute da un setaccio le cui maglie sono di 2 mm. Il trattamento deve essere riportato sul registro di cantina. Fuori dall'Unione europea, riferirsi alla legislazione vigente di ogni paese.

I prodotti della gamma OENOQUERCUS sono confezionati in reti di polietilene alimentare di 5 kg di capacità, sopra imballate in un sacco da 10 kg che non può essere diviso, per un utilizzo facilitato dei prodotti **ECLATS**, **DOMINOS** e **SÉLECTIONS** nei serbatoi, in tutta comodità, permettendo così un recupero senza problemi dopo l'uso. La presenza di queste reti facilita la diffusione dei composti aromatici.

Disporre i sacchi a varie altezze nel serbatoio con l'aiuto di una corda sintetica per avere un'ottima diffusione e una perfetta omogeneizzazione.

Precauzioni :

Fare un rimontaggio ogni settimana se la diffusione non è omogenea in tutta la massa del vino.

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

- **ECLATS, DOMINOS, SÉLECTIONS** : reti di polietilene da 5 kg sopra imballate in un sacco da 10 kg non frazionabile.
- **STAVES** : 27mm: imballate e vendute in pacchi da 80 pezzi. 7mm: imballate e vendute in pacchi da 50 pezzi.
- **INSERT** : venduti all'unità.



CONSERVAZIONE

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo dalla luce, in un posto secco ed esente da odori. Confezione aperta: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

150/2021 – 4/4