

GAMMA OENOQUERCUS

LEGNO PER L'ENOLOGIA: GAMMA OENOQUERCUS

Legno di quercia francese o americana per l'enologia Rotondità, volume, complessità dei vini

CARATTERISTICHE

Questa gamma di legno di quercia per l'enologia è distribuita in Francia dalla società **OENOQUERCUS**. 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 imballi dei prodotti della gamma OENOQUERCUS sono stati appositamente studiati per facilitare il loro utilizzo e per preservarne tutti gli aromi.

Grazie ad una rigorosa e controllata elaborazione, i trucioli enologici **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 nel corso 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 nel corso delle 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 aggiunta di note dolci ed aromatiche (spezie, vaniglia);
 - **STAVES** per uno sviluppo della struttura e del volume in bocca simile a quelli della botte.
- 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 **BF, FR, DUO, CHAUFFE FORTE (CF), CHAUFFE MOYENNE (CM), CHAUFFE MOYENNE + (CM+), QUALITY ONE, CHAUFFE LEGERE (CL)** e **CHAUFFE DOUCEUR** :
 - **CHAUFFE FORTE** è una tostatura media+ . Apporta complessità e ricchezza aromatica ai vini (note di legno fuse, cioccolato, caramello,...) e note dolci.
 - **CHAUFFE MOYENNE (CM)** è una tostatura media. Dona aromi di vaniglia e di frutta di una grande **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)**, pur conferendo abbondanti note dolci ai vini.
 - **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.
 - **FR** è derivato 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 molto complementari della quercia americana e della quercia francese. La tostatura è media. Questo formulato sottolinea gli aromi del vino e apporta del volume in bocca.
 - **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)** corrisponde ad una tostatura molto lenta, molto lunga, eseguita con un processo di riscaldamento innovativo che rivela e libera i composti macromolecolari del legno.
 - **CHAUFFE LEGERE** è un riscaldamento lungo, specifico per contribuire alla sensazione di note dolci e di volume in bocca.
 - **QUALITY ONE** è un assemblaggio di più legni tostati e non, per ottenere delle note di legno fuse ed armoniche.

- **CHAUFFE DOUCEUR** è un riscaldamento molto forte. Questa tostatura apporta delle note di "cioccolata bianca" e delle note dolci, inoltre partecipa al volume e alla "lunghezza" in bocca.

La gamma **OENOQUERCUS** è composta da:

- 9 prodotti "**ECLATS**" con varie intensità di tostatura e con due origini di quercia diverse, francese o americana (US) per ottimizzare la ricchezza e l'equilibrio gustativo dei vini
 - **ECLATS FR**
 - **ECLATS DUO**
 - **ECLATS CHAUFFE FORTE (CF) FR**
 - **ECLATS CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
 - **ECLATS CHAUFFE MOYENNE (CM) US**
 - **ECLATS CHAUFFE MOYENNE+(CM+) FR**
 - **ECLATS CHAUFFE LEGERE FR**
 - **ECLATS QUALITY ONE**
 - **ECLATS DOUCEUR**
- 2 prodotti « **ECLATS** » **BF**, di quercia francese o americana, è da utilizzare in vinificazione per contribuire all'equilibrio e al colore dei vini
 - **ECLATS BF FR**
 - **ECLATS BF US**
- 6 prodotti « **DOMINOS** » con una tostatura **CHAUFFE MOYENNE (CM)** di quercia francese (FR) o di quercia americana (US), **CHAUFFE MOYENNE+ (CM+)** di quercia francese per ottimizzare le note dolci e la complessità dei vini, **CHAUFFE LEGERE**, **CHAUFFE FORTE** e **QUALITY ONE** per accompagnare l'affinamento dei grandi vini
 - **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
 - **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE (CM) US**
 - **DOMINOS CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**
 - **DOMINOS CHAUFFE LEGERE FR**
 - **DOMINOS CHAUFFE FORTE**
 - **DOMINOS QUALITY ONE**
- 3 prodotti "**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
 - **STAVES CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
 - **STAVES CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**
 - **STAVES 27 MM QUALITY ONE**
- 3 prodotti **INSERT** da inserire nelle botti
 - **INSERT CHAUFFE MOYENNE (CM) FR**
 - **INSERT CHAUFFE MOYENNE+ (CM+) FR**
 - **INSERT QUALITY ONE**

Questi inserti sono costituiti da 24 ministave 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 vini. Si introducono dal cocchiere della botte.

- Più "**SELECTIONS** ": associazioni di trucioli con tostature ed origini di legno diversi
 - **SELECTION ROUGE RG7**
 - **SELECTION BLANC BC3**
 - **SELECTION ROSE SR**

DOSIS D'USO

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 a 5 staves/HL, con un tempo di contatto minimo di 12 settimane;
- 1 kit da botte per botte;
- **SELECTIONS** : tra 0,5 g/L e 10 g/L.

MODALITA D'USO

Quand'è meglio utilizzarli?

- **ECLATS** : da aggiungere nel serbatoio durante la fermentazione (aggiungere direttamente i trucioli nel serbatoio). Si utilizzano anche in affinamento (utilizzare i trucioli nei loro sacchetti).
- **DOMINOS, STAVES** : in fase di sgrondo e/o durante l'affinamento.
- **SELECTIONS** : su acini, 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 tale che almeno il 95% di esse, in peso, dovrà essere trattenuto 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 condizionati in reti di polietilene alimentare di 5 kg di capacità, per un utilizzo facilitato dei prodotti **ECLATS, DOMINOS, e SÉLECTIONS**, nei serbatoi, in tutta comodità, permettendo così un recupero senza problemi dei prodotti dopo l'uso. La presenza di queste reti facilita la diffusione dei composti aromatici.

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

Precauzione:

Precauzione :

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, SELECTIONS** : reti di polietilene da 5 kg ed imballati in una borsa da 10 kg non frazionabile.
- **STAVES** : imballati e venduti in pacchi da 80 pezzi.
- **INSERTS** : 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.