

MADEIRAS DE CARVALHO FRANCÊS OU AMERICANO PARA ENOLOGIA

Origem: Quercus

Redondez, volume e complexidade nos vinhos

- ▶ A nossa gama é constituída por madeira de carvalho cuidadosamente selecionada, seca e tostada para conferir aos vinhos diferentes notas qualitativas.
- ▶ A tosta é efetuada nas aduelas e posteriormente é realizado o processamento para os diferentes tamanhos.
- ▶ O acondicionamento das madeiras em sacos de rede permite uma rápida aplicação e remoção no depósito e garante a difusão dos compostos aromáticos.
- ▶ Os produtos da gama OENOCHÊNE distinguem-se pelas seguintes características:
Formato:
 - ▶ Aparas: Extração intensa de todos os compostos aromáticos.
 - ▶ Microaduelas: Elegância aromática, corpo e textura em boca.
 - ▶ Aduelas: Aumenta a elegância e complexidade aromática em vinhos de gama Premium.
 - ▶ Kit Barrica: Aumenta o potencial aromático reforça a sucrosidade e o volume de boca.
- ▶ Origem do carvalho: francês (FR) ou americano (US) para a expressão de aromas complementares. O carvalho americano contém mais whisky lactonas do que o carvalho francês reforçando as notas de moka/ coco, contribuindo com menos taninos e reforçando o perfil “fumado”. Esta nota aromática aumenta com o nível de tosta. O carvalho americano tem um impacto organolético mais rápido do que o carvalho francês.
- ▶ Nível de tosta: FRUITY, DELICACY, SWEETY, HARMONY, COMPLEXITY, INTENSITY

Tabela 1: Características das madeiras disponíveis e a sua aplicação

ETAPA	PRODUTO	MATURAÇÃO DA MADEIRA	CARVALHO	TOSTA	DESCRIÇÃO	VINHO	TEMPO MÍNIMO DE CONTACTO (Indicativo dependendo da dose aplicada)					
							2 meses	3 meses	4 meses	4 a 6 meses	6 a 12 meses	4 meses
ESTÁGIO	PREMIUM TRADITIONEL ☆	> 24 meses	FR	Mistura com diferentes tostas	Notas complexas, especiarias e tosta. Reforça com elegância a estrutura dos vinhos.	● ● ●	2 a 5 g/L	2 a 5 g/L			0,5 a 3 adl/hL	225 Lt
	PREMIUM DOUÇEUR ☆				Notas gulosas, baunilha e pastelaria. Aumento substancial do volume e untuosidade em boca.	● ● ●	2 a 5 g/L			0,5 a 3 adl/hL		
	PREMIUM MINERAL ☆				Perfil mineral, fresco com notas finas e integradas de madeira.	● ● ●	2 a 5 g/L			0,5 a 3 adl/hL		
	DELICACY FR	> 18 meses	FR	Ligeira	Frutado, volume, estrutura e redondez	● ● ●	0,5 a 10g/L	0,5 a 10g/L	0,5 a 7 adl/hL	0,5 a 5 adl/hL		
	SWEET FR				Baunilha, moka, sucrosidade	● ● ●	1 a 10g/L	1 a 10g/L	0,5 a 7 adl/hL	0,5 a 5 adl/hL		
	SWEET US				Baunilha, moka, coco	● ● ●	1 a 10g/L	1 a 10g/L				
	HARMONY FR				Média longa	Elegância, redondez, sucrosidade	● ● ●	1 a 10g/L	1 a 10g/L	0,5 a 7 adl/hL	0,5 a 5 adl/hL	
	HARMONY US					Madeira, moka, elegância	● ● ●	1 a 10g/L	1 a 10g/L			
	COMPLEXITY FR				Forte	Tostado, chocolate, brioche	● ● ●	1 a 10g/L	1 a 10g/L	0,5 a 7 adl/hL	0,5 a 5 adl/hL	
	COMPLEXITY US	Tostado, torrefação, coco	● ● ●	1 a 10g/L								
	INTENSITY FR	Forte longa	Café intenso, confere complexidade a doses baixas ou perfil a café e grande persistência aromática a doses elevadas	● ● ●	0,5 a 4g/L	1 a 10g/L		0,5 a 5 adl/hL				
	BLEND 30	Mistura com diferentes tostas e origem	Para vinhos de estilo internacional com notas evidentes de madeira, torrefação e moka	● ● ●	0,5 a 10g/L							
	INTEGRATAB TERROIR	Mistura sem tosta e ligeira	Reforça e estabiliza o carácter frutado dos vinhos, intensifica o volume de boca permitindo uma ótima integração dos taninos do vinho e um incremento extraordinário da sucrosidade em boca.	● ● ●	1g/L Brancos e 2g/L Tintos							
VINIFICAÇÃO	FRUITY FR	> 18 meses	FR	Sem tosta	Confere frescura, frutado e estrutura	● ● ●	1 a 4g/L					
	BLEND 11				Castas neutras	●	1 a 4g/L					
	BLEND 12				Castas aromáticas	●	1 a 4g/L					
	BLEND 13				Mistura com diferentes tostas e origem	Volume e maciez em boca respeitando o perfil aromático do vinho	●	1 a 4g/L				
	BLEND 21				Tintos de uvas com perfil vegetal intenso	●	1 a 4g/L					
	BLEND 22				Tintos de uvas com perfil vegetal ligeiro	●	1 a 4g/L					
	BLEND ARAGONÉS				Volume, sucrosidade e arredonda os taninos adstringentes frequentemente presentes na casta aragonés	●	1 a 4g/L					

	ADUELAS			MICROADUELAS
	7mm	12mm	27mm	

Comprimento (mm)	910	910	950	50
Largura (mm)	50	50	50	30
Espessura (mm)	7	12	27	10
Superfície de contato (m ² /unid.)	0,1	0,11	0,15	0,005
Peso médio (g/unid.)	180	320	790	10

INTENSIDADE AROMÁTICA DESEJADA	DOSE RECOMENDADA		ADUELAS (unid./hL)		
	Microaduelas g/L	m ² /hL	7mm	12mm	27mm
Fraca	2	0,1	1	0,75	0,5
Média	6	0,3	3	2	1
Forte	10	0,5	5	3	2
Madeira nova 100%	14	0,7	7	5	3

Tabela 2: Equivalências entre doses de Microaduelas e Aduelas

Ao nível da intensidade aromática existe uma equivalência de 1,5 entre as aparas e as microaduelas. Ex: Para se obter a mesma intensidade aromática de 4g/L de aparas é necessário adicionar ao vinho 6g/L de microaduelas.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

As doses recomendadas estão referidas na tabela 1.

As aparas e as microaduelas são acondicionadas em sacos de rede para aplicação em depósitos. Os sacos são de polietileno alimentar e têm capacidade para 5 Kg.

Aparas, Microaduelas:

- ▶ Colocar os sacos a diferentes alturas no depósito fixando-os com uma corda sintética. Este procedimento garante uma correta difusão e homogeneização.
- ▶ Realizar uma remontagem semanal se a difusão não for homogénea no volume total de vinho.
- ▶ Durante a aplicação garantir que o SO₂ molecular ≥ 0,6 mg/L. É recomendada a aplicação de leveduras inativas para um melhor resultado.

REALIZAÇÃO DE ENSAIOS COM AMOSTRAS:

- ▶ Recomendamos a realização de ensaios em “Bag in Box”. As amostras de 15g poderão ser utilizadas em 5L (3g/L) ou 3L (5g/L).
- ▶ Acertar SO₂ livre para 40mg/L de modo a garantir a conservação do vinho.
- ▶ Agitar os “Bag in Box” 1 vez por semana e provar após 8 semanas de contato (tempo mínimo). Com as microaduelas o tempo mínimo de contato aconselhado é de 12 semanas.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação - Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.
- ▶ Informação complementar: Os alternativos de madeira podem ser utilizados no seu estado natural ou podem ser tostados sem combustão. Não deve ser adicionado qualquer produto que se destine a aumentar a capacidade aromatizante natural da madeira ou a sua composição em compostos fenólicos extraíveis. As dimensões das partículas de madeira devem ser tais que pelo menos 95% delas em peso fiquem retidas num crivo com tamanho de malha de 2 mm.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

As embalagens disponíveis estão referidas na tabela 1.

Embalagem fechada e selada de origem: Local seco e isento de odores.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.