

A GAMA PREMIUM DE BLENDS DA OENOCHÊNE TEM COMO OBJETIVO OFERECER FERRAMENTAS COMPLEMENTARES OU ALTERNATIVAS À MATURAÇÃO E ESTÁGIO DE VINHOS EM BARRICA

Os Blends permitem acrescentar complexidade aromática e gustativa aos vinhos, ao mesmo tempo que promovem um arredondamento e integração tânica e incremento do volume e da sensação de doçura. Assim como todas as barricas de qualidade, estes blends respeitam sempre a origem do vinho e têm uma reprodutibilidade e performance qualitativa excelente em diferentes estilos de vinho.

A gama **PREMIUM** é constituída apenas por madeiras de carvalho francês oriundas das florestas de Nevers e Allier. Estas são selecionadas através de um escrupuloso caderno de encargos exclusivo para estes blends.

Uma vez selecionadas no merrandier parceiro, esta sofre uma maturação em parque ao ar livre de no mínimo 24 meses. Todos os merrains são tostados num “forno especial” com um sistema de ar quente por convexão desenvolvido exclusivamente pela Oenochêne. Após a tosta do merrain (aduela) é que é realizado o fracionamento/corte da aduela em aparta ou outro formato.

Os Blends são misturas de diferentes tostas criados pelos enólogos da Oenochêne com o objetivo de criar diferentes estilos, atualmente estão disponíveis os seguintes Blends:

Tabela 1: Características das madeiras disponíveis e a sua aplicação

Blend	Estilo	Descrição	Tempo de contacto (indicativo dependendo da dose aplicada)	
			15 dias a 6 meses	6 a 24 meses
TRADITIONEL	Bordéus	Notas complexas, especiarias e tosta. Reforça com elegância a estrutura dos vinhos.	Apartas 10 Kg (2x5)	Aduelas 27mm 10 unidades
DOUÇEUR	Rhône	Notas gulosas, baunilha e pastelaria. Aumento substancial do volume e untuosidade em boca. Permite reequilibrar notas mais vegetais e de taninos mais secos.	● - 2 a 7 g/L ● - 1 a 4 g/L	● - 1 a 2 ad/hL ● - 1 ad/3 a 5hL
MINERAL	Borgonha	Notas finas e elegantes com suave fumado no nariz. Perfil mineral, fresco, cítrico com notas finas e integradas de madeira. Vinhos elegantes em boca e com longa persistência e frescura.		

Os Blends Premium podem ser aplicados durante qualquer etapa da vinificação:

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA	Beneficia da melhor integração da madeira pelo metabolismo da levedura e pelos polissacarídeos libertados durante a fermentação e autólise.
FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA	Beneficia das atividades enzimáticas das bactérias enológicas sobre as madeiras para aumentar a complexidade do vinho.
ESTÁGIO	Para os melhores resultados, é aconselhada a aplicação conjunta de leveduras inativas como o NOBLESSE ou o PURE LEES LONGEVITY .

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

As doses recomendadas estão apresentadas na tabela 1. As aparas são acondicionadas em sacos de rede para aplicação em depósitos. Os sacos são de polietileno alimentar e têm capacidade para 5Kg.

- ▶ 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 homogênea no volume total de vinho.
- ▶ Durante a aplicação garantir que o SO₂ molecular $\geq 0,6$ mg/L. É recomendada a aplicação de leveduras inativas para um melhor resultado.
- ▶ Para os melhores resultados, o tempo mínimo de contacto recomendado é 6 semanas. Não tem tempo máximo de contacto.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Aparas -10Kg (2x5Kg)

Aduelas - 10 unid. (27 mm)

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco e isento de odores.

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.

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.