



# DOMIN-Oak M

Tabletes de madeira para destacar a variedade típica de vinho e torná-lo mais complexo



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Domin-Oak são tabletes de madeira com dimensões de aproximadamente 2,5 cm por 5 cm de comprimento e 0,5 cm de espessura.

A madeira contida por quebra do merrain de Quercus petrae (Séssil) francês, é envelhecido por mais de 18 meses e tostado em fornos de ar, com controle computadorizado das temperaturas e da umidade. Operando deste modo é possível obter um grau de tostagem uniforme, tanto na superfície quanto na profundidade da madeira, requisito indispensável para garantir a repetição do processo de afinamento do vinho.

O emprego de **Domin-Oak M** resolve as problemáticas microbiológicas e qualitativas concedidas com a Utilização por muitos anos das barricas: lavagem, organização de tempo de enchimento, completamento, misturas oxigenativas periódicas. **Domin-Oak M** permite ao enólogo desfrutar de toda a sua criatividade. A caracterização e a evolução positiva do vinho se percebem em menos de três meses e é possível definir, sem vínculos externos, a duração do tempo de contato, a relação vinho/madeira que se deseja, e o mix de diferentes graus.

Os tabletes, de pequenas dimensões, são utilizáveis de modo extremamente simples, não é necessária a construção de estrutura de suporte e podem ser postas em infusão submergindo-os nos seus próprios sacos ou em gaiolas de aço. Os efeitos, extremamente positivos sobre as características olfativas e gustativas do vinho podem ser potencializadas realizando suaves agitações periódicas ou com o suporte de fluxos reduzidos de microoxigenação.

Em alternativa, a gestão do vinho pode ser parecida com a realizada nas barricas: tempos longos de contato e aerações periódicas favorecem a evolução da estrutura tanínica. A transferência progressiva dos aromas, dos taninos e dos polissacarídeos da madeira destes preparados os tornam ideais para trabalhar os vinhos dos quais se quer evitar intervenções drásticas após o afinamento.

**Domin-Oak M** tem um grau de tostagem média (temperatura máxima 210 °C). A tostagem média coloca em evidência a tipicidade varietal e a torna mais complexa com notas caramelizadas, que lembra a baunilha, integrados com a sensação de avelã tostado. Favorece a evolução dos taninos das sementes e a estabilização da cor.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICA

Tabletes (cm 2,5x5x0,5) com superfície de contato 5,5 cm quadrados por g/madeira. Quercus petraea (Séssil).





## DOMIN-Oak M

### → DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 6 g/L.

### → MODO DE APLICAR

Podem ser colocados em infusão, submergindo-os em seus próprios sacos ou gaiolas de aço.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, enxuto e ao reparo da luz e calor diretos.

Sacos de 10 kg.

