



DOMIN-Oak F

.....
 New oak alternatives per dare una spiccata nota boisée



→ DESCRIZIONE TECNICA

Domin-Oak sono delle tavolette di legno tostato con dimensioni di circa 2,5 cm per 5 cm di lunghezza e 0,5 cm di spessore. Il legno, ottenuto per spaccatura dal merrain di *Quercus petraea* (Sessile) francese, viene stagionato per più di 18 mesi e tostato in forni ad aria con controllo computerizzato delle temperature e dell'umidità. Operando in questo modo è possibile ottenere un grado di tostatura uniforme sia alla superficie che nella profondità del legno, requisito indispensabile per garantire la riproducibilità del processo di affinamento del vino.

L'impiego di **Domin-Oak F** risolve le problematiche microbiologiche e qualitative connesse con la gestione pluriennale delle barriques: lavaggi, organizzazione dei tempi di riempimento, colmature, blend ossigenativi periodici.

Domin-Oak F permette all'enologo di mettere a frutto tutta la sua creatività. La caratterizzazione e l'evoluzione positiva del vino si percepiscono in meno di tre mesi ed è possibile definire, senza vincoli esterni, la durata dei tempi di contatto, il rapporto vino/legno che si desidera, e i mix di differenti gradi.

Le tavolette, di piccole dimensioni, sono utilizzabili in modo estremamente semplice, non richiedono la costruzione di cataste di supporto e possono essere poste in infusione immergendole nei loro propri sacchi o in gabbie d'acciaio.

Gli effetti, estremamente positivi sulle caratteristiche olfattive e gustative del vino possono essere potenziati eseguendo periodiche blande agitazioni o con il supporto di ridotti flussi di microossigenazione. In alternativa, la gestione del vino può essere simile a quella attuata con le barriques: tempi lunghi di contatto e arieggiamenti periodici favoriscono l'evoluzione della struttura tannica. La cessione progressiva degli aromi, dei tannini e dei polisaccaridi del legno di questi preparati li rendono ideali per gestire i vini in cui si vogliono evitare interventi drastici dopo l'affinamento.

Domin-Oak F ha un grado di tostatura forte (temperatura massima 230°C).

La tostatura forte rinfresca e perfeziona l'aroma varietale asportando eventuali sensazioni di ridotto. Conferisce sensazioni complesse che ricordano la torrefazione, il caffè tostato ed il cioccolato fondente. Nobilita il gusto dei vini, attenuando le sensazioni acide e astringenti.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tavolette (cm 2,5x5x0,5) di superficie di contatto 5,5 cm quadrati per g/legno, in legno *Quercus petraea* (Sessile).

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 6 g/L.





DOMIN-Oak F

→ MODALITÀ D'USO

Possono essere poste in infusione immergendole nei loro propri sacchi o in gabbie d'acciaio..

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 10 netti.

