



# DOMIN-Oak M

.....  
Tabletes (ripas) em madeira para realçar a tipicidade varietal do vinho e torná-la mais complexa.  
.....



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

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

A madeira, obtida através da rachadura do merrain de Quercus petraea (sésseis) francês, é seca por mais de 18 meses e tostada em fornos de ar com controlo computadorizado da temperatura e da humidade. Trabalhando deste modo é possível obter um grau de tostadura uniforme seja na superfície como no interior da madeira, condição indispensável para garantir a capacidade de reprodução do processo de afinamento do vinho.

A utilização de Domin-Oak resolve os problemas microbiológicos e qualitativos relacionados com a gestão plurianual das barricas: lavagens, organização dos tempos de enchimento, atestos, lotes periódicos e etc.

Domin-Oak permite ao enólogo expressar toda a sua criatividade. A caracterização e a evolução positiva do vinho são percebidas em menos de três meses e é possível definir, sem vínculos externos, a duração dos tempos de contacto, a relação vinho/madeira pretendida e o mix de combinação dos diferentes graus.

Os dominós de madeira, de pequenas dimensões, são utilizáveis de modo extremamente simples, não exigem a construção de grades de suportes e podem ser postas em infusão mergulhando-as nos seus próprios sacos ou em redes (telas) de aço inox.

Os efeitos, extremamente positivos sobre as características olfativas e gustativas do vinho, podem ser potenciados executando, periodicamente, ligeiras movimentações ou com a ajuda de microoxigenação reduzida. Em alternativa, a gestão do vinho pode ser similar a aquela implementada para as barricas: longos tempos de contacto e arejamentos periódicos favorecem a evolução da estrutura tânica.

A passagem gradual dos aromas, taninos e polissacáridos da madeira tornam estes preparados ideais para gerir os vinhos nos quais se pretende evitar intervenções drásticas após o afinamento.

A tosta média evidencia o aroma varietal e torna-o mais complexo com notas caramelizadas que recordam a baunilha, complementadas com sensações a avelãs tostadas. Favorece a evolução dos taninos de grainha e a estabilização da cor. Temperatura máxima da tostadura: 210°C.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabletes (dominós) 2,5x5x0,5 cmss de superfície de contacto 5,5 cm quadrados por g/madeira, em madeira Quercus petraea (sészil).





## DOMIN-Oak M

### → DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 6 g/L.

### → MODO DE APLICAR

Podem ser medidas em infusão por mergulho nos próprios sacos ou em redes de aço inox.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e ao abrigo da luz e calor diretos.

Sacos com 10 kg.

