

Viaoak

Bois



[www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

## ЛИНЕЙКА ПРОДУКЦИИ С ОБЖИГОМ VIAOAK (NATUR, HIGH SWEET, FINESSE, HIGH MOKA, CHAUFFE LEGERE, M+ 300, F 500, WHITE CHOCOLATE)

Линейка различных типов обжига разработана для усиления фруктовых нот в вине. Цель: привнести те или иные ароматические компоненты в зависимости от желания клиентов. Винодел может использовать древесину с разным уровнем обжига и выдержки, чтобы достичь желаемого результата.

### ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ЭТАПЕ ВИНИФИКАЦИИ

Данная линейка продукции была разработана, чтобы помочь нашим клиентам контролировать характеристики их вин в самом начале производства. Наборы древесины применяются при брожении, что позволяет максимально использовать их положительные качества: убрать растительные ноты, сделать вкус объемным, добавить ягодных нот и усложнить аромат.

### ЛИНЕЙКА INTENSO

Обжиг INTENSO - это специальное сочетание разных типов древесины и обжига для придания более комплексного аромата винам высокого качества. Древесина, входящая в состав, делает вкус более долгим, объемным и гармоничным с нотами выдержки в дубовой бочке.

| ВИД               | ЦЕЛЬ                                                                       | ХАРАКТЕРИСТИКИ                                                                                          |  ЧИПСЫ |  КУБ |  СТЕЙ-ВЫ | НАБОР            |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| VIAOAK NATUR      | Придать ягодные ноты и тонкость аромату. Улучшает структуру вкуса.         | Древесина выдерживается 18 месяцев и высушивается по специальной технологии без обжига.                 | 1 - 4 г/л*                                                                              |                                                                                         |                                                                                             |                  |
| VIAOAK HIGH SWEET | Добиться экспрессивных нот дерева (ваниль, мокко, кокос).                  | Средний оригинальный обжиг, способствующий появлению ароматов ванили и мокко.                           | 2 - 6 г/л*                                                                              | 2 - 6 г/л*                                                                              | 0,5 - 3 стейва / гл                                                                         | 1 набор / бочка* |
| VIAOAK FINESSE    | Добиться тонких, мягких нот дерева.                                        | Очень медленный и долгий обжиг, выполненный инновационным способом.                                     | 2 - 6 г/л*                                                                              | 2 - 6 г/л*                                                                              | 0,5 - 3 стейва / гл**                                                                       | 1 набор / бочка  |
| VIAOAK HIGH MOKA  | HIGH MOKA привносит интенсивные ноты дерева с оттенками выпечки, шоколада. | Обжиг «средний +» проведен конвекционным способом. «Поджарые» ноты, выпечка.                            | 2 - 6 г/л*                                                                              | 2 - 6 г/л                                                                               | 0,5 - 3 стейва / гл                                                                         |                  |
| CHAUFFE LEGERE    | Для придания долготы вкуса и сахаристости. Слабое ощущение древесных нот.  | Легкий обжиг, способствующий появлению сахаристости во вкусе, увеличивая его объем.                     | 1 - 3 г/л                                                                               | 1 - 3 г/л                                                                               |                                                                                             |                  |
| F 500             | Для придания интенсивных нот дерева, подверженного обжигу: мокко, кофе.    | Сильный очень долгий обжиг с целью добиться «поджарых» нот и способствовать лучшему восприятию аромата. | 2 - 5 г/л                                                                               |                                                                                         |                                                                                             |                  |
| M+300             | Для придания комплексности аромату и бархатистости вкусу.                  | Обжиг «средний +» для придания комплексности аромата и сахаристости вкусу.                              | 2 - 5 г/л                                                                               |                                                                                         |                                                                                             |                  |
| WHITE CHOCOLATE   | Привносит мягкие ноты: карамель, белый шоколад.                            | Обжиг «Средний - Сильный» придает мягкости.                                                             | 2 - 5 г/л                                                                               |                                                                                         |                                                                                             |                  |

\*В наличии французский (FR) и американский (US) дуб \*\* VIAOAK Stave Finesse, в наличии: 7 мм и 12 мм

## ХАРАКТЕРИСТИКИ И ОСОБЕННОСТИ ЛИНЕЙКИ

### Чипсы

2 пакета по 5 кг  
в мешке 10 кг

**Большая площадь контакта**

- короткое время контакта
- быстрое развитие аромата

**Применение**

- при винификации
- при выдержке

### Куб

2 пакета по 5 кг  
в мешке 10 кг

**Средние размеры:**  
50 x 30 x 10 мм

**Разрез по направлению волокон дерева:**  
придает больше тонкости

**Быстрая выдержка**

- минимум 1 месяц
- идеально 2 месяца

**Применение**

- при выдержке делает аромат более тонким и мягким, чем при выдержке с «чипсами»
- при ЯМБ

### Стейвы

Размеры: 910 x 50 x 7 мм  
Площадь: 0,1 м²/стейва

**Специальный размер для стейвов SUPER PREMIUM:**  
27 мм

**Смысл применения:**

- провести выдержку, подобную выдерживанию в бочке, но с получением более мягкого вкуса. Удобнее в применении
- привнести мягкие танины, сделать аромат более тонким и комплексным

**Препарат для выдержки**

- минимум 16 недель
- проводить 1 ремонт в неделю

### New Life

Набор из 24 министейвов:  
0,2 м²/гл

**Смысл применения:**

Продлить сроки использования бочек или ускорить выдержку в бочке, увеличивая площадь контакта

**Выдержка**

- минимум 3 месяца
- оптимально 4 месяца

Делает вино более структурным, тонким и сложным в аромате

В дополнение для выдержки в бочке

# ЛИНЕЙКА ПРОДУКЦИИ С ОБЖИГОМ

## 8 видов продукции

### VIAOAK NATUR

**NATUR** придает ягодные ноты и тонкость аромату. **NATUR** улучшает структуру вкуса. Древесина выдерживается 18 месяцев и высушивается по специальной технологии без обжига.



### VIAOAK HIGH SWEET

**HIGH SWEET** позволяет добиться экспрессивных нот древесины (ваниль мокко, кокос). **HIGH SWEET** характеризуется средним обжигом по инновационной технологии, который позволяет освободить макромолекулярные компоненты древесины и придать аромат ванили и мокко.



### VIAOAK FINESSE

**FINESSE** помогает получить вина с тонкими и мягкими нотами дерева. **FINESSE** способствует сахаристости и округлости. Медленный и долгий обжиг по инновационной технологии позволяет освободить макромолекулярные компоненты древесины.



### VIAOAK HIGH MOKA

**HIGH MOKA** привносит интенсивные ноты дерева с оттенками выпечки, шоколада. **HIGH MOKA** - это обжиг «средний +» по конвекционной технологии, который освобождает ароматические компоненты дерева.



### CHAUFFE LEGERE

**CHAUFFE LEGERE** - это французская древесина, прошедшая легкий обжиг. **CHAUFFE LEGERE** делает вкус долгим, сбалансированным, придает больше сахаристости.



### F 500

**F 500** характеризуется долгим и сильным обжигом. **F 500** придает кофейные ноты и усиливает аромат. Пряные ноты усложняют аромат.



### M+ 300

**M+ 300** средний обжиг при повышенной температуре, придающий больше сахаристости. **M+ 300** делает аромат более сложным а вкус - бархатистым.



### WHITE CHOCOLATE

**WHITE CHOCOLATE** Обжиг «средний - сильный». Данная процедура и выбор древесины позволяют развить ноты карамели, белого шоколада.



## ЛИНЕЙКА INTENSO

### Для вин класса “супер-премиум”

Селекция древесины французского дуба высшего качества, высушенной и выдержанной на протяжении 24 месяцев. Обжиг **INTENSO** - это специальное сочетание разных типов древесины и обжига для придания более комплексного аромата винам высокого качества.

Древесина, входящая в состав, делает вкус более долгим, объемным и гармоничным с нотами выдержки в дубовой бочке.

Соответствует всем типам выдержки. Существует 3 типа препаратов:



#### VIAOAK CHIPS INTENSO

Специальный состав в форме щепы.



#### VIAOAK CUBE INTENSO

Специальный состав в форме микростейвов.

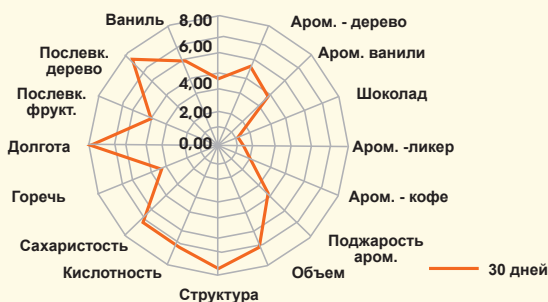


#### VIAOAK STAVE 27 INTENSO

Клепки размером 27 мм.



НЕТИКА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПРЕПАРАТОВ ЛИНЕЙКИ INTENSO (BLEND CHIPS) С ВИНОМ



### VIAOAK CHIPS INTENSO

Препарат на основе древесины французского дуба в форме «чипсов».

- Характеристики: комплексность аромата Тонкие и гармоничные древесные ноты Эффект бочки в укороченные сроки (2 мес.).
- С красными и белыми винами: 2 - 5 г / л.
- Время контакта: 2 месяца.

### VIAOAK STAVE 27 INTENSO

Клепки 27 мм из французского дуба.

- Характеристики: тонкость и комплексность аромата. Мягкие и тонкие танины. Эффект выдержки в бочке, достойный великих вин!
- Белый вина: 0.5 - 1 клепка / гл.
- Красные вина: 1 - 2 клепка / гл.
- Время контакта: 8 месяцев.

### VIAOAK CUBE INTENSO

Препарат на основе древесины французского дуба в форме микростейвов.

- Характеристики: усиливает тонкость аромата Придает больше структуры Усиливает ноты «свежих фруктов».
- Белые вина: 3 - 4 г / л.
- Красные вина: 4 - 5 г / л.
- Время контакта: 4 месяца.

## ДРОЖЖЕВЫЕ ПРЕПАРАТЫ И ТАНИНЫ

| ДРОЖЖЕВЫЕ ПРЕПАРАТЫ   | ХАРАКТЕРИСТИКИ                                                                                                               |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NEO CRISPY</b><br> | <p>NEO CRISPY - это дрожжевой препарат, богатый пептидами, защищающими аромат от окисления. Придает свежести вкусу вина.</p> |
| <b>NEO SWEET</b><br>  | <p>Дрожжевой препарат, богатый полисахаридами, делающими вино округлым и придающими объем вкусу.</p>                         |

| ТАНИНЫ                 | ХАРАКТЕРИСТИКИ                                                                                                                                                   |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TANIPEPIN</b><br>   | <p>TANIPEPIN - чистый танин кожицы винограда в виду гранул. Благодаря своему специальному составу, улучшает связь «танины - антоцианы» и стабилизирует цвет.</p> |
| <b>TANIRAIISIN</b><br> | <p>TANIRAIISIN - чистый танин кожицы винограда. Улучшает цвет и органолептические свойства.</p>                                                                  |
| <b>VITANIL OAK</b><br> | <p>VITANIL OAK - чистый дубовый танин. Защищает цвет от окисления и усиливает структуру. Делает вино гармоничным.</p>                                            |

## ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ЭТАПЕ ВИНИФИКАЦИИ

### Препараты для применения на этапе винификации

#### БЕЛОЕ ВИНО



##### **VIAOAK BLANC COMPLEX**

**Цель:** Сделать аромат более комплексным, придать объем, сахаристость. Данный препарат позволяет развить аромат до нот экзотич. фруктов, вареных фруктов.

**Применение:** Шардоне, мускат, мелон, гренаш блан.

**Дозировка:** 1 - 3 г / л, в зависимости от спиртового потенциала вина и силы аромата.



##### **VIAOAK BLANC VARIETAL**

**Цель:** Подчеркнуть сортовые особенности. Данная формула усиливает выразительность сортовых ароматов, делает вкус объемным.

**Применение:** Совиньон, Шенен, Мелон, Вионье, Макабео...

**Дозировка:** 1 - 3 г/л.

#### РОЗОВОЕ ВИНО



##### **VIAOAK ROSE FRESH**

**Objectif :** Дубовая щепа разного происхождения и разной степени обжига создана для использования в сусле розовых вин, в зависимости от сортов. Маскирует растительные ноты, без нот древесины делает вкус более объемным.

**Applications :** Гренаш, Шираз, Синсо.

**Дозировка:** 1 г/л.

#### КРАСНОЕ ВИНО



##### **VIAOAK BOUQUET**

**Цель:** Для винограда с проблемами созревания.

**Применение:** Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло а также все типы не созревшего винограда.

**Дозировка:** 1 - 2 г/л.



##### **VIAOAK ROUGE FRUITE**

**Цель:** Сделать вкус более объемным. Препарат для сула из достаточно зрелого винограда.

**Применение:** Для сула проходящего термовинификацию или флеш-детант. Также, может применяться в случае повреждения винограда перед уборкой (придает ягодные ноты, структуру).

**Дозировка:** 2 - 4 г/л.



##### **VIAOAK ROUGE COMPLEX**

**Цель:** Куски дубового дерева разного происхождения и обжигив. Придает ноты ванили. Усиливает сахаристость и делает аромат более сложным.

**Применение:** Каберне Совиньон, Шираз, Танна.

**Дозировка:** 2 - 4 г/л.

*Линейка дубовой древесины для виноделия полностью произведена во Франции.*

*Она состоит из различных частей дуба из лесов Франции и Америки. Древесина тщательно отобрана, высушена и прошла обжиг, чтобы дополнить собой вина разных категорий качества.*

*Благодаря строгому контролю качества производства, данный продукт делает вина более сбалансированными и комплексными.*



1

Мягкость, сахаристость, бархатистость и округлость во вкусе, благодаря высвобождению некоторых компонентов в процессе обжига.

2

Придание объема и улучшение структуры вкуса, благодаря дубовым танинам и высокомолекулярным компонентам древесины.

3

Комплексный аромат, расширенная палитра ароматов (ягодный сортовой, ваниль, пряные ноты, кокос, миндаль, сухофрукты, мокко, нотки дыма), благодаря различным компонентам, которые высвобождаются в процессе обжига.



79, av. A.A. Thévenet - CS 11031  
51530 MAGENTA - FRANCE  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

[www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

