



# DOMIN-Oak F

.....  
Nuevo alternativo para aportar una marcada nota boisèe  
.....

## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Domin-Oak F** son tabletas de madera tostada con unas dimensiones aproximadas de 2,5 cm por 5 cm de largo y 0,5 cm de espesor. Obtenido por corte de la madera de *Quercus petraea* (Sessile) francés, se almacena durante más de 18 meses y tostado en hornos de aire con control de la temperatura y de la humedad. Trabajando de esta forma es posible obtener un grado de tostado uniforme tanto en la superficie como en el interior de la madera, requisito indispensable para garantizar la reproducción del proceso de afinado del vino.

El empleo de **Domin-Oak F** resuelve la problemática microbiológica y cualitativa relacionada con la gestión general de las barricas: lavados, organización del tiempo de llenado, colmatación, procesos de oxigenación periódicos.

**Domin-Oak F** permite al enólogo poner en práctica toda su creatividad. La caracterización y la evolución positiva del vino se percibe en menos de tres meses y es posible definir la duración de los tiempos de contacto, la relación vino/madera y el mix de diferentes grados.

Las tabletas de pequeñas dimensiones, se utilizan de forma extremadamente simple, no precisan la construcción de estructuras de soporte y pueden ponerse en infusión sumergiéndolas en sus propios sacos o en jaulas de acero.

Los efectos, ampliamente positivos sobre las características organolépticas del vino pueden ser potenciados realizando periódicamente agitaciones o con el aporte de micro-oxigenación.

En alternativa la gestión del vino puede ser similar a la realizada con las barricas: tiempos largos de contacto y oxigenación periódica que favorece la evolución de la estructura tánica. La cesión progresiva de aromas, de taninos y de polisacáridos de la madera de estos preparados los hacen ideales para gestionar los vinos en los que se quiera evitar intervenciones drásticas después del afinado.

**Domin-Oak F** posee un grado de tostado fuerte (temperatura máxima 230°C).

El tostado fuerte refresca y potencia el aroma varietal mermado por eventuales notas de reducción. Confiere al vino notas complejas que recuerdan la torrefacción, el café tostado y el chocolate fundido. Ennoblecce el gusto de los vinos, atenuando las sensaciones ácidas y astringentes.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tableta (2,5x5x0,5 cm), superficie de contacto: 5,5 cm<sup>2</sup> por g/madera, en madera *Quercus petraea* (Sessile).

## → DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 6 g/L.





## DOMIN-Oak F

### → FORMA DE EMPLEO

Pueden ser puestas en infusión sumergiéndolas en sus mismos sacos o en jaulas de acero.

### → CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 10 kg netos.

