# DOMIN-Oak M

New oak alternatives per dare una spiccata nota boisèe

## 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 M** 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 M** 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 microssigenazione. 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 M** ha un grado di tostaura media (temperatura massima 210°C).
La tostatura media mette in risalto la tipicità varietale e la rende più complessa con note caramellate, che ricordano la vaniglia, integrate da sensazioni di nocciole tostate. Favorisce l'evoluzione dei tannini dei vinaccioli e la stabilizzazione del colore.

## 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.

Referenza: DOMIN-Oak_M_TDS_IT_1011025_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

# DOMIN-Oak M

## 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.

Referenza: DOMIN-Oak_M_TDS_IT_1011025_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com