



DOMIN-Oak M

Eichenholzalternative für eine mittlere Holznote



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Domin-Oak M sind getoastete kleine Holzbretter mit den Maßen 2,5 cm x 5 cm x 0,5 cm. Das Holz, aus gespaltenen Dauben der französischen Eiche (*Quercus petraea*) gewonnen, wird für 18 Monate gelagert und anschließend in Öfen mit computergesteuerter Temperatur und Feuchtigkeit getoastet.

Dieser Prozess ermöglicht es, einen einheitlichen Toastungsgrad sowohl an der Oberfläche als auch im Inneren des Holzstückes zu erhalten – unverzichtbar um die Reproduzierbarkeit des Weinausbaus zu gewährleisten. Der Einsatz von **Domin-Oak M** löst die mikrobiologischen und qualitativen Probleme, welche mit dem Langzeiteinsatz von Barriquefässern verbunden sind: Reinigung, Organisation der Füllzeiten, Befüllung mit Wein, periodische Mischung mit Sauerstoff.

Die Eigenschaften von **Domin-Oak M** und die positive Weinentwicklung können in weniger als drei Monaten wahrgenommen werden. Ohne von außen gebunden zu sein, ist es möglich, die Dauer der Kontaktzeit, das gewünschte Wein-Holz-Verhältnis und die Mischung verschiedener Toastungsgrade zu definieren.

Die kleinen Bretter sind sehr einfach zu benutzen: es müssen keine Tragrohre installiert werden, sondern sie werden in ihrer eigenen Verpackung oder in Stahlkäfigen in den Wein eingetaucht. Die Effekte, sehr positiv bezüglich des Weingeruchs und der Geschmackseigenschaften, können durch periodisches leichtes Durchmischen oder mithilfe einer reduzierten Sauerstoffzufuhr verstärkt werden. Alternativ kann die Weinbereitung so einfach sein wie beim Barriqueausbau: lange Kontaktzeiten und periodische Belüftung unterstützen die Entwicklung der Tanninstruktur. Die zunehmende Ausbeute von Aromen, Tanninen und Holzpolysacchariden durch **Domin-Oak M** macht diese ideal, solche Weine zu behandeln, in denen einem drastischen Eingriff nach dem Ausbau vorgebeugt werden soll.

Domin-Oak M hat einen mittleren Toastungsgrad (max. Temperatur 210°C). Die mittlere Toastung hebt das Sortenaroma hervor und macht es komplexer mit Karamellnoten, an Vanille erinnernd, eingebunden in Aromen von gerösteten Haselnüssen. Es unterstützt die Entwicklung von Traubenschalentanninen und die Farbstabilisierung.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Beschreibung: kleine Bretter (2,5 cm x 5,0 cm x 0,5 cm)

Kontaktfläche: 5,5 cm² pro g/Holz

Holz: 100% *Quercus Petraea*

Herkunft: Frankreich (Allier und Zentralfrankreich)

Trocknung: natürlich für 18 Monate

Toasting: mittel, mit Luft.





DOMIN-Oak M

→ DOSIERUNG

2 bis 6 g/l.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In ihrer eigenen Verpackung oder in Stahlkäfigen in den Wein eintauchen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Von direktem Sonnenlicht und Hitze fernhalten.

10 kg Sack.

