

GAMME MARTIN VIALATTE

BOIS POUR L'ŒNOLOGIE : GAMME MARTIN VIALATTE Bois de chêne Français ou Américain pour l'œnologie Rondeur, volume, complexité des vins

CARACTERISTIQUES

Cette gamme de bois de chêne pour l'œnologie est distribuée en France par la société **MARTIN VIALATTE**. Elle est constituée de divers éclats ou morceaux de bois de chêne soigneusement sélectionnés, séchés et chauffés pour conférer aux différents vins des notes qualitatives variées.

La gamme **MARTIN VIALATTE** est emballée dans des conditionnements étudiés afin de faciliter sa mise en œuvre et de parfaitement préserver les arômes.

Grâce à une élaboration rigoureuse et contrôlée, les copeaux œnologiques **MARTIN VIALATTE** offrent des atouts pour renforcer l'équilibre et la complexité des vins :

1/ Souplesse, sucrosité, gras et rondeur en bouche, grâce à la libération de certains composés au cours de la chauffe.

2/ Volume et structure en bouche, grâce aux tannins de chêne et aux composés macromoléculaires du bois.

3/ Complexité aromatique avec l'élargissement de la palette des arômes (fruité variétal, vanille, épices, noix de coco, amande, fruits secs, moka, notes grillées et fumées) grâce aux composés extractibles révélés au cours des différentes chauffes.

Les produits de la gamme se distinguent :

- par leur taille :
 - chips ou copeaux pour une extraction accrue de tous les composés aromatiques du bois;
 - microstaves pour un apport ménagé de sucrosité et de notes aromatiques (épicées, vanillées);
 - staves pour le développement de la structure et du volume en bouche proches de ceux de la barrique.
- par l'origine du bois de chêne utilisé : français (FR) ou américain (US) pour l'expression d'arômes complémentaires.
- par le niveau de chauffe avec les qualités **COMPLEXITY, SWEETY, FRUITY, DELICACY, INTENSITY, PREMIUM et HARMONY** :
 - **COMPLEXITY** est une chauffe moyenne +. Elle apporte complexité et richesse aromatique aux vins (boisé fondu, chocolat, caramel, ...) et sucrosité.
 - **SWEETY** est une chauffe moyenne. Elle apporte des arômes de vanille et de

fruits d'une grande finesse, tout en conférant une grande sucrosité aux vins.

- **FRUITY** est un mode de séchage spécifique sans chauffe qui renforce les sensations de fruité, la structure des vins, évite la réduction des moûts et stabilise la couleur.
- **HARMONY** correspond à une chauffe très lente, très longue, issue d'un process de chauffe innovant qui révèle et libère les composés macromoléculaires du bois.
- **DELICACY** est une chauffe longue spécifique pour contribuer à la sensation de sucrosité et de volume en bouche.
- **INTENSITY** est une chauffe très forte pour apporter des notes torréfiées.
- **PREMIUM** est un assemblage de plusieurs bois chauffés et non chauffés pour obtenir un boisé fondu et harmonieux.

La gamme **MARTIN VIALATTE** est composée de :

- 9 produits « chips » dans différentes chaufes pour les deux origines de chêne, français (FR) ou américain (US) afin d'optimiser la richesse et l'équilibre gustatif des vins

- **CHIPS COMPLEXITY FR**
- **CHIPS COMPLEXITY US**
- **CHIPS SWEETY FR**
- **CHIPS SWEETY US**
- **CHIPS HARMONY FR**
- **CHIPS HARMONY US**
- **CHIPS DELICACY FR**
- **CHIPS INTENSITY FR**
- **CHIPS BLEND PREMIUM**

- 2 produits « chips » **FRUITY**, en chêne français ou américain, à utiliser en vinification pour contribuer à l'équilibre et à la couleur des vins

- **CHIPS FRUITY FR**
- **CHIPS FRUITY US**

- 7 produits « microstaves » dans la chauffe **SWEETY** en chêne français (FR) ou en chêne américain (US), **HARMONY** en chêne français (FR) pour optimiser la sucrosité et la complexité des vins, **DELICACY**, **COMPLEXITY** et **PREMIUM** pour accompagner l'élevage des grands vins

- **MICROSTAVES SWEETY FR**
- **MICROSTAVES SWEETY US**
- **MICROSTAVES HARMONY FR**
- **MICROSTAVES HARMONY US**
- **MICROSTAVES DELICACY FR**
- **MICROSTAVES COMPLEXITY FR**
- **MICROSTAVES BLEND PREMIUM**

- 3 produits « staves » pour optimiser la diffusion lente et continue de la complexité du bois, avec une bonne stabilité des arômes et de la couleur des vins dans le temps.

- **STAVES SWEETY FR**
- **STAVES HARMONY FR**
- **STAVES SUPER PREMIUM 27MM**

- 3 produits « kits barriques ».

- **KIT BARRIQUE SWEETY FR**
- **KIT BARRIQUE SWEETY US**
- **KIT BARRIQUE HARMONY FR**

Ces kits sont constitués de 24 ministaves liées par des fils inox. La surface totale de contact correspond à 25% de la surface interne d'une barrique, soit 0.25 m²/hL.

Les **KITS BARRIQUE MARTIN VIALATTE** sont intéressants pour une utilisation dans des barriques de 2 à 3 vins. Ils s'introduisent par le trou de bonde de la barrique.

Plusieurs « blends » : associations de copeaux avec des chauffeuses et des origines de bois différentes

- **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°11**
- **BLEND VINIFICATION VINS ROUGES n°21**
- **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°12**
- **BLEND VINIFICATION VINS BLANCS n°13**
- **BLEND VINIFICATION VINS ROUGES n°22**
- **BLEND ELEVAGE n°30**

DOSE D'EMPLOI

Des essais préalables sur vins sont conseillés afin de déterminer les doses ainsi que le temps de contact pour atteindre les objectifs fixés.

Les doses varient suivant les produits et le type de vins à obtenir :

- entre 1 g/L et 10 g/L pour les chips, avec un temps de contact minimum de 5 semaines;
- entre 2 g/L et 10 g/L pour les microstaves, avec un temps de contact minimum de 8 semaines;
- entre 0.5 à 5 staves/HL pour les staves, avec un temps de contact minimum de 12 semaines;
- 1 kit barrique par barrique.
- entre 0,5 g/L et 10 g/L pour les blends

Les doses varient entre un ajout en vin blanc et un ajout en vin rouge :

- entre 0.5 g/L et 8 g/L pour les vins blancs, un apport fractionné et des assemblages de bois français et américain sont conseillés ;
- entre 1 g/L et 10g/L pour les vins rouges, un apport fractionné et des assemblages de bois français et américain sont conseillés.

Les moments d'emploi sont préférentiellement:

- chips : à l'encuvage au cours de la fermentation (intégrer les copeaux librement dans la cuve). S'utilise aussi en élevage (intégrer les copeaux avec leurs sacs).
- microstaves, staves : en phase d'écoulage et/ou en phase d'élevage.
- Blends : sur vendanges entières, sur les moûts ou pendant la fermentation alcoolique. S'utilise aussi en élevage

L'utilisation des éclats de bois de chêne en œnologie, sur moût ou sur vin, est admise dans l'Union Européenne.

Les morceaux de bois de chêne doivent provenir exclusivement des espèces de Quercus. Les particules de bois doivent être telles qu'au moins 95% en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm.

Le traitement doit être inscrit sur le registre de cave. Hors de l'Union Européenne, se reporter à la législation en vigueur dans votre pays.

166/2016 - 3 / 4

MODE D'EMPLOI

Les produits de la gamme **MARTIN VIALATTE** sont conditionnés en filets de polyéthylène alimentaire d'une capacité de 5kg, pour une mise en œuvre facilitée des chips, microstaves ou ministaves, ou des blends, dans les cuves, sans aucune contrainte, et en permettant aussi une récupération sans encombre des produits après emploi. La présence de ces filets facilite la diffusion des composés aromatiques.

Disperser les sacs de chips, microstaves ou ministaves à différentes hauteurs dans la cuve à l'aide de cordage synthétique pour avoir une très bonne diffusion et une parfaite homogénéisation

Précaution : faire un remontage toutes les semaines si la diffusion n'est pas homogène sur tout le volume du vin.

CONDITIONNEMENT

Les chips, microstaves sont ensachés dans des filets de polyéthylène de 5 kg, suremballés dans un sac de 10 kg non fractionnable.

Les staves sont ensachées et vendues par 80 Unités. Les kits barriques sont vendus à l'unité.

Les blends sont ensachés dans des filets de polyéthylène de 5kg, suremballés dans un sac de 10 kg non fractionnable.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.