

La composition qui affine la structure des vins en cours d'élaboration « OENOVIA Affinage apporte sucrosité, volume et arômes fruités frais, à tous les stades de la vinification, sans ajouter de dureté »

Origine : assemblage de chêne français (Quercus Sessile) et de chêne américain (Quercus Alba).

Séchage : séchage naturel de 24 mois étuvage

Granulométrie : 6 mm. +/- 1mm. de long.

Type de chauffe : assemblage de différentes chaufes et de bois non chauffés.

Utilisation : une utilisation seulement. L'évacuation se fait avec le marc, les lies ou en sortant directement le sac.

Conditionnement : un sac d'emballage de 14kg. contenant 2 sacs à infusion de 7kg.

Palettisation : palette de 30 sacs de 14kg. ; dimension : 110 cm. x 110 cm. x 100 cm., poids : 420 kg.

Utilisation : OENOVIA Affinage en Blanc et en Rosé :

- **Dose** : 0.5 à 2 g/L, en sac à infusion, pour les blancs, 0.5 à 1 gramme pour les rosés.
OENOVIA Affinage est le complément naturel d'OENOVIA Fermentation. Possibilité d'utiliser OENOVIA Affinage en fermentation alcoolique pour des raisins de maturité moyenne ou sur les blancs et rosés, par exemple 0,5 à 0,7 g/L d'OENOVIA Affinage et 0,5 g à 0,7 g/L d'OENOVIA Fermentation sur chardonnay viognier et rosés.
- **Utilisation** : sur moût après débouillage ou en début de fermentation. Il est dans ce cas important de mouiller les sacs dès début de fermentation, avant introduction en cuve, pour éviter un risque de dégazage brutal et de perte de vin.
- **Résultats** : renforcement de la puissance aromatique, garantie d'une meilleure structure en obtention de plus de gras, de stabilité et de finesse, exaltation de la typicité du cépage, gommage des Pyrazines. Cette composition préserve la typicité des vins en améliorant l'expression aromatique sans boisage exacerbé. Obtention de vins plus élégants avec un plus grand potentiel de garde généré par une croissance du taux de polyphénols (IPT). Augmentation de l'IPT de 10 points avec 2 g/L.
- **Durée** : minimum une semaine en agitant les sacs - maximum deux mois

Utilisation : OENOVIA Affinage en Rouge :

- **Dose** : 1 à 2 g/L.. pour gommer le végétal et augmenter la sucrosité. Très efficace pour masquer les éthyles phénols. S'utilise sur vin fini à partir de la fin de fermentation malolactique.
- **Utilisation** : ajouter le sac à infusion directement dans le vin.
- **Résultats** : stabilisation de la couleur, conservation de la fraîcheur et amélioration de la richesse aromatique du cépage, garantie d'une meilleure structure en bouche. Gommage du végétal, renforcement du fruit et de la sucrosité, a aussi la vertu de masquer les éthyles phénols.
- **Durée** : contact minimum cinq à huit jours en EDE - maximum six semaines en statique. Idéalement avec le Smart Oak développer en association avec Inozy.
Pour renforcer les arômes boisés il est conseillé de laisser les bois pendant la fermentation malolactique.

Propriétés : l'assemblage OENOVIA Affinage est :

Très en whisky-lactone (ratio cis/trans élevé) et en vanilline. Ceci augmente la sensation globale de sucrosité et de fruité. Riche en composés aromatiques apportant une sensation de fraîcheur (gaïacol) et des arômes d'amandes grillées, de caramel au lait, et d'épices.

Des bois pauvres en ellagitanins (1.25 % du poids du bois)

ont été sélectionnés afin d'être utilisés dans les derniers stades d'élevage et d'affinage du vin.

OENOVIA Affinage apporte 2 fois moins de tanins qu'OENOVIA Fermentation.

