

OENOVIA PR16

*La composition qui apporte la complexité à vos vins
« OENOVIA PR16 apporte des arômes boisés et grillés, de la structure, du volume
et une grande complexité »*

Origine : assemblage exclusif de chêne américain et français

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

Type de chauffe : assemblage de différentes chaufes, dont certaines de très longues durées.

Utilisation : une à deux utilisations. L'évacuation se fait avec les lies ou en sortant le sac directement.

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

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

Utilisation : OENOVIA PR16 pour les Blancs

- Dose : 1 à 4 g/L en sac à infusion.

- Utilisation : en fermentation alcoolique

OENOVIA Premium est le complément naturel d'OENOVIA Fermentation et d'OENOVIA Affinage en élevage :

- Résultats : renforcement de la structure et du caractère des vins en mettant en valeur les arômes et en harmonisant tous les composés, obtention de vins plus complexes avec une forte expression et une valorisation de gamme ; augmentation de la sucrosité, du potentiel aromatique, de la complexité et de la minéralité.

- Durée : deux semaines en EDE - deux mois en statique

Utilisation : OENOVIA PR16 pour les Rouges

- Dose : 1 à 10 g/L en sac à infusion.

- Utilisation : en fin de fermentation alcoolique sur vins clarifiés

OENOVIA Premium est le complément naturel d'OENOVIA Fermentation et d'OENOVIA Affinage.

- Résultats : renforcement de la structure et du caractère des vins en mettant en valeur les arômes et en harmonisant tous les composés, obtention de vins plus complexes avec une forte expression et une valorisation de gamme ; augmentation de la sucrosité, du potentiel aromatique, de la complexité et de la minéralité.

- Durée : minimum deux semaines en agitant les sacs - maximum deux mois. Idéalement avec Smart Oak développé en association avec Inozy.

Propriétés : l'assemblage OENOVIA PR16 est :

Un assemblage très tendance, il apporte complexité et sucrosité .

OENOVIA PR16 est riche et d'une grande intensité aromatique due à la chauffe de l'hémicellulose du chêne (furfural, vanilline,...). arômes d'amandes grillées, de caramel, de vanille, de pain grillé, de réglisse, sans nuance de fumé.

Riche en éllagitanins, apportant environ 40 mg/g. de bois.

OENOVIA PR16 peut apporter jusqu'à 1.3% de son poids en tanins.

Ceci donne en bouche la sensation de corpulence, propre aux grands vins, le tout sans dureté.



Stabilisation de la couleur : *phénomène de copigmentation*. Certaines molécules (furfural, vanilline) du bois sont de la famille des d'acétaldéhydes, ils nouent des complexes tanins/anthocyanes très stables.