

Viaaok

BOIS



[www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

# TOASTUNGSREIHE

## 8 Qualitäten: eine Fülle von Möglichkeiten

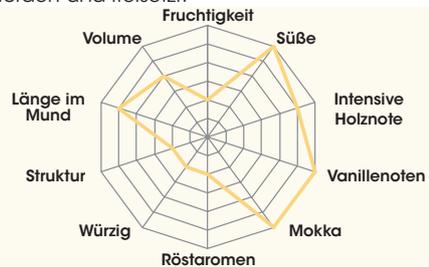
### VIAOAK NATUR

**NATUR** fördert Fruchtigkeit und Aromenfinesse. **NATUR** intensiviert die Struktur im Mund. Das ausgewählte Holz ruht 18 Monate lang in einem Lager, wo es ein spezielles Trocknungsverfahren ohne Toastung durchläuft.



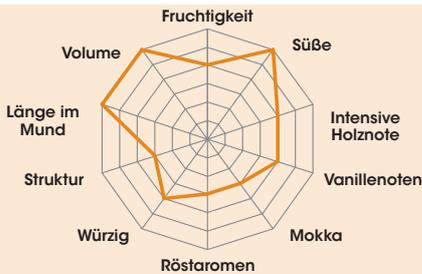
### VIAOAK HIGH SWEET

**HIGH SWEET** ermöglicht die Erzielung einer ausdrucksstarken und sehr süßen Holznote (Vanillenoten, Mokka, Kokos). **HIGH SWEET** zeichnet sich durch eine mittlere Toastung aus, die das Ergebnis eines innovativen Verfahrens ist, das die Makromoleküle des Holzes und ganz besonders den Vanille- und Mokka-Charakter fördert und freisetzt.



### VIAOAK FINESSE

**FINESSE** bringt Weine mit zarten, angenehmen und sehr süßen Holznoten hervor. **FINESSE** verleiht dem Mund mehr Süße und Ausgewogenheit. Diese sehr langsame, sehr lange Toastung ist das Ergebnis eines innovativen Verfahrens, das die Makromoleküle des Holzes fördert und freisetzt.



### VIAOAK HIGH MOKA

**HIGH MOKA** verleiht eine sehr intensive Holznote mit Brioche-, Schokolade- und Röstaromen. **HIGH MOKA** entspricht einer mittleren Toastung plus und ist das Ergebnis eines Konvektionsverfahrens, das die aromatischen Verbindungen des Holzes und ganz besonders den Röst- und Brioche-Charakter fördert und freisetzt.



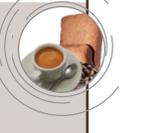
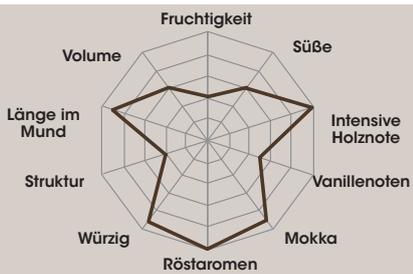
### CHAUFFE LEGERE

**CHAUFFE LEGERE** ist eine spezielle schwache Toastung ausschließlich aus französischem Holz. **CHAUFFE LEGERE** verleiht Länge und Süße und trägt zu einem ausgewogenen Mundgefühl bei.



### F 500

**F 500** ist eine starke, extra lange Toastung. **F 500** wird durch die Erzielung sehr intensiver Kaffee- und Toastaromen gekennzeichnet, die die Aromenbeständigkeit fördern. Würzige Noten tragen zur Aromenkomplexität dieser Toastung bei.



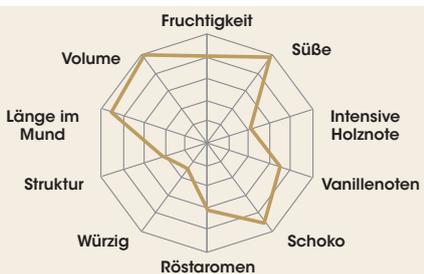
### M+ 300

**M+ 300** ist eine mittlere Toastung, die teilweise bei hohen Temperaturen getoastet wurde, was ihr sehr süße Noten verleiht. **M+ 300** entwickelt eine große Aromenkomplexität und einen Eindruck von Vollmundigkeit im Mund.



### WHITE CHOCOLATE

**WHITE CHOCOLATE** ist eine mittelstarke Toastung. Der spezielle Prozess und die Auswahl der Hölzer tragen dazu bei, dem Wein sehr zarte Karamelltöne und weiche Noten weißer Schokolade zu verleihen.



# PRODUKTREIHE INTENSO

## Für Spitzencuvées

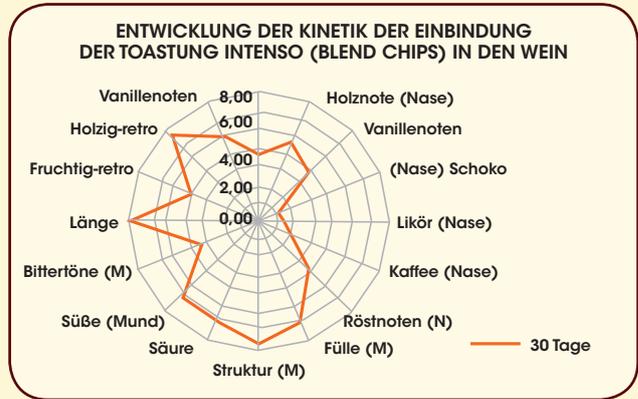
Auswahl erstklassiger französischer Eichenhölzer, über 24 Monate getrocknet und gelagert. Die Toastung **INTENSO** entspricht einer speziellen Kombination von Hölzern und Toastungen zur Erzielung eines komplexen Aromenprofils zur Erzeugung großer Weine. Diese Kombinationen verleihen Länge und Fülle im Mund; eine feine, harmonische Holznote.

Es gibt 3 Produktarten, sodass für jede Ausbauart eine Lösung bereitsteht:

 **VIAOAK CHIPS INTENSO**  
Spezielle Kombination in Form von Chips. 

 **VIAOAK CUBE INTENSO**  
Spezielle Kombination in Form von Mikro-Staves. 

 **VIAOAK STAVE 27 INTENSO**  
Kombination speziell ausgewählter Dauben (27 mm). 



### VIAOAK CHIPS INTENSO

Ausgewählte Kombination aus französischem Eichenholz in Form von Chips.

- Charakteristika: Aromenkomplexität. Feine, harmonische Holznote. Barrique-Profil in Rekordzeit (2 Monate).
- Auf Weiß- und Rotwein 2 bis 5 g/L.
- Kontaktzeit: 2 Monate.

### VIAOAK STAVE 27 INTENSO

Kombination speziell ausgewählter Dauben (27 mm) aus französischer Eiche.

- Charakteristika: sehr große Finesse und Aromenkomplexität. Seidige, feine Tannine.
- Profil eines im Fass ausgebauten Weines, wie es Spitzenweinen alle Ehre macht!
- Auf Weißwein 0,5 bis 1 Daube/hL.
- Auf Rotwein 1 bis 2 Dauben/hL. Kontaktzeit: 8 Monate.

### VIAOAK CUBE INTENSO

Ausgewählte Kombination aus französischem Eichenholz in Form von Mikro-Staves.

- Charakteristika: intensiviert die Aromenfinesse. Stärkere Verleihung von Struktur. Intensiviert die „frische Frucht“ des Weins.
- Auf Weißwein 3 bis 4 g/L.
- Auf Rotwein 4 bis 5 g/L.
- Kontaktzeit: 4 Monate.

# HEFEPRODUKTE UND TANNINE

TANNINE	Charakteristika
<b>NEO CRISPY</b> 	<p>NEO CRISPY ist ein Hefeprodukt mit einem hohen Gehalt an Peptiden mit Reduktionswirkung, das die aromatischen Verbindungen vor Oxidationen schützt und Frische im Mund verleiht.</p> 
<b>NEO SWEET</b> 	<p>Hefeprodukt mit einem hohen Gehalt an Polysacchariden aus der Hefezellwand zur Entwicklung des Eindrucks von Ausgewogenheit und Fülle im Mund.</p> 

TANNINE	Charakteristika
<b>TANIPEPIN</b> 	<p>TANIPEPIN ist ein reines Traubenkern-Tannin als Granulat. Dank seiner speziellen Rezeptur fördert es die Mechanismen der „Tannin-Anthocyan“-Komplexe und stabilisiert die Farbstoffe.</p> 
<b>TANIRAISIN</b> 	<p>TANIRAISIN ist ein reines Beerenhülsen-Tannin. Es fördert die Farbe und verbessert die sensorische Ausgewogenheit.</p> 
<b>VITANIL OAK</b> 	<p>VITANIL OAK ist ein gereinigtes reines Eichtannin, das die Farbstoffe vor Oxidation schützt und die Weinstruktur intensiviert. Es trägt zur Ausgewogenheit des Weins bei.</p> 

## SELEKTION - VINIFIKATION

### Ausgewählte Kombinationen für die Weinbereitung - Zur Entwicklung Ihrer Produktzielsetzung

#### WEISSWEIN



##### VIAOAK BLANC COMPLEX

**Zielsetzung:** Verleihung von Aromenkomplexität, Fülle und Süße. Diese Rezeptur bewirkt eine Entwicklung des Aromenprofils hin zu reiferen Noten: exotische Früchte, gekochtes Obst.

**Anwendung:** Chardonnay, Muscat doux, Melon, Grenache blanc...

**Dosage:** 1 bis 3 g/L je nach Alkoholpotenzial des Weins und Aromenstärke der Rebsorte



##### VIAOAK BLANC VARIETAL

**Zielsetzung:** Hervorhebung des sortentypischen Profils. Diese Rezeptur intensiviert den sortentypischen Aromendruck, verleiht Fülle und Beständigkeit im Mund.

**Anwendung:** Sauvignon, Chenin, Melon, Viognier, Macabeu...

**Dosage:** 1 bis 3 g/L

#### ROSÉ-WEIN



##### VIAOAK ROSE FRESH

**Zielsetzung:** Kombination aus Eichenchips unterschiedlicher Herkunft und Toastung, speziell für Moste von Roséweinen in Abhängigkeit von der Rebsorte entwickelt. Zum Kaschieren vegetabilen Noten ohne Holznoten und für mehr Fülle im Mund.

**Anwendung:** Grenache, Syrah, Cinsault

**Dosage:** 1 g/L

#### ROTWEIN



##### VIAOAK BOUQUET

**Zielsetzung:** Lesegut mit mangelnder Reife. Dieses Produkt hebt die Frucht hervor, verleiht mehr Fülle im Mund und korrigiert den vegetabilen Charakter der grünen Tannine.

**Anwendung:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und alle Arten von Lesegut mit mangelnder Reife

**Dosage:** 1 bis 2 g/L



##### VIAOAK ROUGE FRUITE

**Zielsetzung:** Intensivierung der Aromen, Förderung der Frucht des Weins und Verleihung von mehr Ausgewogenheit und Fülle im Mund.

**Anwendung:** Dieses Produkt ist für Lesegut mit schöner Reife, für Moste aus Thermovinifikation oder „Flash-détente“-Verfahren geeignet. Ebenfalls interessant bei Trauben, die unmittelbar vor der Lese geschädigt wurden (Hervorhebung der Frucht, Verleihung von Struktur)

**Dosage:** 2 bis 4 g/L



##### VIAOAK ROUGE COMPLEX

**Zielsetzung:** Kombination aus Eichenholz mit unterschiedlicher Herkunft und Toastung, entwickelt für ein Holznotenprofil vom Typ „Export“, das Vanillenoten verleiht und zugleich die Süße und Komplexität fördert.

**Anwendung:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat

**Dosage:** 2 bis 4 g/L

## PRODUKTREIHE VIAOAK (NATUR, HIGH SWEET, FINESSE, HIGH MOKA, CHAUFFE LEGERE, M+ 300, F 500, WHITE CHOCOLATE)

Diese Reihe ist die von uns ausgewählte „Toastungspalette“, mit der sich die Fruchtnoten der Weine intensivieren und aromatische Verbindungen zuführen lassen, ganz nach den jeweiligen Zielsetzungen unserer Kunden. Dank der präzisen Toastung und der Reife der ausgewählten Hölzer steht dem Weinbereiter ein ausgezeichnetes, präzises und reproduzierbares Instrument zur Verfügung, um die gewünschten Weinprofile zu erzielen.

### SELEKTION - VINIFIKATION

Bei der Entwicklung dieser Reihe haben wir uns an unserer Beratungstätigkeit orientiert sowie an den speziellen Entwicklungen für unsere Kunden, die das Ziel verfolgen, ihr Weinprofil zu Beginn der Vinifikation zu gestalten. Die Produkte dieser Reihe kommen bei der Gärung zum Einsatz, um die Vorteile des Holzes optimal zu nutzen: Kaschierung vegetabiler Noten, Steigerung der Fülle, der Fruchtnoten und der Aromenkomplexität im Mund.

### PRODUKTREIHE INTENSO

Die Toastung INTENSO entspricht einer speziellen Kombination von Hölzern und Toastungen zur Erzielung eines komplexen Aromenprofils zur Erzeugung großer Weine. Diese Kombinationen verleihen Länge und Fülle im Mund; eine feine, harmonische Holznote.

QUALITÄTEN	ZIELSETZUNG	CHARAKTERISTIKA	 CHIPS	 WÜRFEL	 STAVES	KIT NEW LIFE
<b>VIAOAK NATUR</b>	Zur Förderung von Fruchtigkeit und Aromenfinesse. Intensivierung der Struktur im Mund.	Ausgewähltes Holz, das 18 Monate lang in einem Lager ruht, wo es ein spezielles Trocknungsverfahren ohne Toastung durchläuft.	1 bis 4 g/L*			
<b>VIAOAK HIGH SWEET</b>	Zur Erzielung einer ausdrucksstarken und sehr süßen Holznote (Vanillenoten, Mokka, Kokos).	Spezielle mittlere Toastung, die einen Vanille- und Mokka-Charakter entwickelt.	2 bis 6 g/L*	2 bis 6 g/L*	0.5 bis 3 staves/hL	1 Kit/ Barrique*
<b>VIAOAK FINESSE</b>	Zur Erzielung einer feinen, schmelzenden und sehr süßen Holznote.	Sehr langsame, sehr lange Toastung, die das Ergebnis eines innovativen Toastungsverfahrens ist.	2 bis 6 g/L*	2 bis 6 g/L*	0.5 bis 3 staves/hL**	1 Kit/ Barrique
<b>VIAOAK HIGH MOKA</b>	Zur Erzeugung einer sehr intensiven Holznote mit Brioche-, Schokolade- und Röstaromen.	Mittlere Toastung plus aus einem Konvektionsverfahren, entwickelt Röst- und Brioche-Charakter.	2 bis 6 g/L*	2 bis 6 g/L	0.5 bis 3 staves/hL	
<b>CHAUFFE LEGERE</b>	Zur Verleihung von Länge, Süße und Fülle im Mund. Leichte Wahrnehmung von Holznoten.	Schwache Toastung, die speziell zum Eindruck von Süße und Fülle im Mund beiträgt.	1 bis 3 g/L	1 bis 3 g/L		
<b>F 500</b>	Zur Verleihung sehr intensiver Toastaromen vom Typ Mokka, von Kaffee- und Röstaromen.	Starke, extra lange Toastung, Erzielung von Toastaromen, Förderung der Aromenbeständigkeit.	2 bis 5 g/L			
<b>M+300</b>	Zur Verleihung von Aromenkomplexität und Vollmundigkeit im Mund.	Mittlere Toastung plus zur Verleihung von Komplexität und süßen Noten.	2 bis 5 g/L			
<b>WHITE CHOCOLATE</b>	Zur Verleihung von sehr weichen Karamelltönen und Noten weißer Schokolade.	Mittelstarke Toastung zur Verleihung von Lieblichkeit.	2 bis 5 g/L			

\*Erhältlich aus dem Holz französischer (FR) und amerikanischer (US) Eiche \*\* VIAOAK Stave Finesse erhältlich in 7 mm und 12 mm

## CHARAKTERISTIKA UND EIGENSCHAFTEN DER REIHE

### Chips

2 Netze à 5 kg pro 10-kg-Sack

#### Große Kontaktfläche:

- Kurze Kontaktzeit
- Rasche Aufnahme der Aromen

#### Verwendung

- Bei der Vinifikation
- Beim Ausbau

### Würfel

2 Netze à 5 kg pro 10-kg-Sack

#### Durchschnittsmaße:

50 x 30 x 10 mm

#### Mit der Maserung geschnitten:

Verleiht mehr Finesse

#### Rascher Ausbau

- Mindestens 1 Monat
- Idealerweise 2 Monate

#### Verwendung

- beim Ausbau, verleiht mehr Aromenfinesse und Schmelze als Chips
- beim BSA

### Staves

Maße: 910 x 50 x 7 mm  
Oberfläche: 0,1 m<sup>2</sup>/Staves

Sondermaß bei Stave SUPER PREMIUM: 27 mm

#### Vorteil

- Nachempfindung des Barrique-Ausbaus mit mehr Flexibilität und Vielseitigkeit
- Verleihung von schmelzenden, eingebundenen Tanninen, von Finesse und Aromenkomplexität

#### Produkt für den Ausbau

- Mindestens 16 Wochen
- Einmal pro Woche umpumpen

### New Life

Kette aus 24 Mini-Staves  
Oberfläche: 0,2 m<sup>2</sup>/hL

#### Vorteil

Verlängerung der Nutzungsdauer der Barriquefässer oder Beschleunigung des Barrique-Ausbaus durch Erhöhung der Kontaktfläche

#### Ausbau

- Mindestens 3 Monate
- Vorzugsweise 4 Monate

Verleihung von Struktur, Finesse und Aromenkomplexität

Ergänzung zum Barrique-Ausbau

Unsere Reihe aus Eichenholz-Produkten für die Weinbereitung wird in Frankreich hergestellt. Sie besteht aus verschiedenen, sorgfältig ausgewählten Eichenholz-Chips, die getrocknet und getoastet werden, um den unterschiedlichen Weinen verschiedenartige qualitative Noten zu verleihen. Unser Holz stammt aus französischen und amerikanischen Wäldern. Dank einer kontrollierten Erzeugung, die strengen Anforderungen genügt, bieten unsere Holz-Chips für die Weinbereitung zahlreiche Vorteile, um die Harmonie und die Komplexität der Weine zu intensivieren ▶

1

Weichheit, Süße, Üppigkeit und Ausgewogenheit im Mund dank der Freisetzung bestimmter Verbindungen während der Toastung.

2

Fülle und Struktur im Mund dank der Eichentannine und der Makromoleküle des Holzes.

3

Aromenkomplexität mit Erweiterung der Aromenpalette (sortentypische Fruchtigkeit, Vanille, Gewürze, Kokosnuss, Mandel, Trockenobst, Mokka, Röstnoten und rauchige Noten) dank extrahierbarer Verbindungen, die sich während der verschiedenen Toastungen offenbaren.



79, av. A.A. Thévenet - CS 11031  
51530 MAGENTA - FRANCE  
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60

[www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

