

Via  AK[®]

**UNSERE REIHE AUS
EICHENHOLZ-PRODUKTEN
FÜR DIE WEINBEREITUNG**



**THE INNOVATION
YOU NEED**

 **KKP
OENOLOGIE** 

ein Unternehmen der Pfälzer Kapsel- & Korbfabrikation
Ferdinand-Poreche-Str. 15 • D-67269 Grünstadt
Tel. +49 (0) 63 59 / 30 77 • Fax + 49 (0) 63 59 / 28 07
info@kkp.info.de • www.kkp.info

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 Schmelz als Chips
- beim BSA

STAVES

STAVES 7 mm

Maße: 950 x 50 x 7 mm

Oberfläche: 0,10 m²

Nutzen: Komplexität und Wahrung des fruchtigen Profils

STAVES 14 mm

Maße: 950 x 50 x 14 mm

Oberfläche: 0,12 m²

Nutzen: Komplexität und reiferes Aromenprofil

STAVES 27 mm

Maße: 950 x 50 x 27 mm

Oberfläche: 0,15 m²

Nutzen: Nachempfindung des Barrique-Ausbaus mit mehr Flexibilität und Vielseitigkeit / Verleihung von harmonischen, 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 m²/hL

Vorteil

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

Ausbau

- mindestens 3 Monate
- optimalerweise 4 Monate

Verleihung von Struktur, Finesse und Aromenkomplexität Ergänzung zum Barrique-Ausbau in barrels

UNSERE REIHE AUS EICHENHOLZ-PRODUKTEN FÜR DIE WEINBEREITUNG WIRD IN FRANKREICH HERGESTELLT

Die Produktreihe 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.

-  **Fülle und Struktur im Mund dank der Eichentannine und der Makromoleküle des Holzes**, sowie Ausgewogenheit im Mund dank der Freisetzung bestimmter Verbindungen während der Toastung.
-  **Weichheit, Süße, Üppigkeit und Ausgewogenheit im Mund**, dank der Freisetzung bestimmter Verbindungen während der Toastung.
-  **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.

QUALITÄTEN	ZIELSETZUNG	CHARAKTERISTIKA	 Chips	 Cube	 Staves 7	 Staves 14	 Staves 27	Kit New Life
VIAOAK® NATUR	Fördert Fruchtigkeit und Aromenfinesse. Verstärkt die Struktur im Mund.	Das ausgewählte Holz ruht 18 Monate lang in einem Lager, wo es ein spezielles Trocknungsverfahren ohne Toastung durchläuft.	1 bis 4 g/L*					
VIAOAK® HIGH SWEET	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*	0,5 bis 2 staves/hL		
VIAOAK® FINESSE	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	0,5 bis 2 staves/hL		
VIAOAK® HIGH MOKA	Zur Erzielung einer sehr intensiven Holznote mit Brioche-, Schokoladeund Röstaromen.	Mittlere Toastung plus aus einem Konvektionsverfahren, entwickelt Röst- und Brioche-Charakter.	2 bis 6 g/L*		0,5 bis 3 staves/hL			
VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE	Zur Verleihung von Länge, Süße und Fülle im Mund. Leichte Wahrnehmung von Holznoten.	Leichte Toastung, die speziell zum Eindruck von Süße und Fülle im Mund beiträgt.	1 bis 3 g/L	1 bis 3 g/L				
VIAOAK® F 500	Zur Verleihung sehr intensiver Toastaromen vom Typ Mokka, von Kaffee- und Röstaromen.	Starke, extra lange Toastung, Erzielung von Toastaromen, Förderung der Aromenbeständigkeit.	0,5 bis 4 g/L					
VIAOAK® WHITE CHOCOLATE	Zur Verleihung von sehr weichen Karamelltönen und Noten weißer Schokolade.	Mittelstarke Toastung zur Verleihung von Lieblichkeit.	2 bis 5 g/L					
VIAOAK® INTENSO	Premium Cuvée, diese Kombinationen verleihen Länge und Fülle im Mund; eine feine, harmonische Holznote.	Die Toastung INTENSO entspricht einer speziellen Kombination von Hölzern und Toastungen zur Erzielung eines komplexen Aromenprofils.	2 bis 4 g/L	4 bis 6 g/L			0,5 bis 2 staves/hL	1 kit/Barrique
VIAOAK® DÉLICE	Cuvée Premium - diese Kombination verleiht Lieblichkeit, Fülle und Süße.	Die Toastung DÉLICE ist eine spezielle Kombination von Toastungen zur Erzielung eines komplexen Aromenprofils.					0,5 bis 2 staves/hL	

*Erhältlich aus französischem (FR) und amerikanischem (US) Eichenholz

TOASTUNGSREIHE

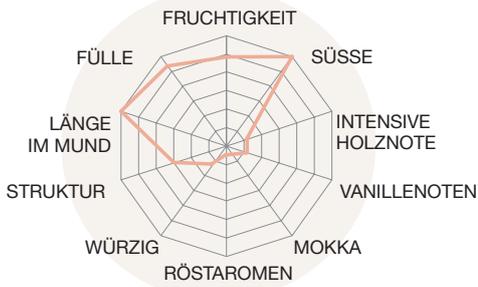
7 QUALITÄTEN:

EINE FÜLLE VON MÖGLICHKEITEN

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.

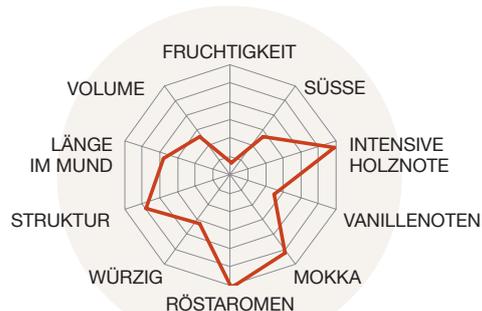
VIAOAK® CHAUFFE LÉGÈRE

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



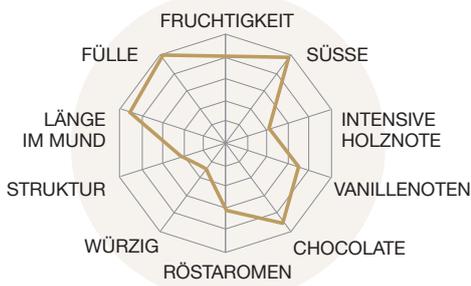
VIAOAK® HIGH MOKA

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



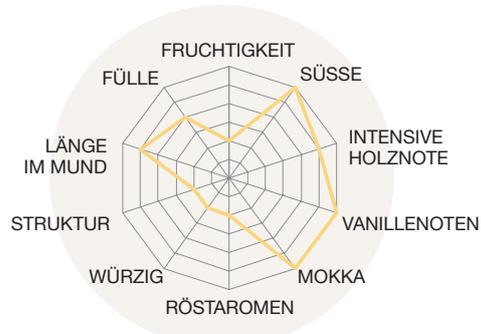
VIAOAK® WHITE CHOCOLATE

VIAOAK® 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.



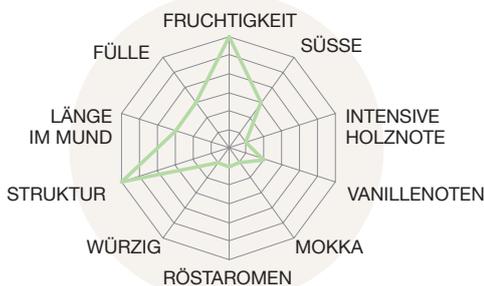
VIAOAK® HIGH SWEET

VIAOAK® HIGH SWEET ermöglicht die Erzielung einer ausdrucksstarken und sehr süßen Holznote (Vanillnoten, Mokka, Kokos). **VIAOAK® 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® NATUR

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



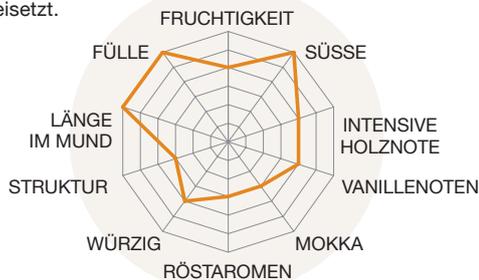
VIAOAK® F 500

VIAOAK® F 500 ist eine moderne, starke, extra lange Toastung. **VIAOAK® F 500** wird durch Kaffee- und Toastaromen, Karamell- und Feingebäcknoten charakterisiert, die zu Ausgewogenheit und Süße im Mund führen. Würzige Noten tragen zur Aromenkomplexität dieser Toastung bei.



VIAOAK® FINESSE

VIAOAK® FINESSE bringt Weine mit zarten, schmelzenden und sehr süßen Holznoten hervor. **VIAOAK® 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.



PRODUKTREIHE INTENSO & DÉLICE FÜR SPITZENCUVÉES

Auswahl erstklassiger französischer Eichenhölzer, über 24 Monate getrocknet und gelagert.

Die Toastungen **INTENSO** und **DÉLICE** entsprechen speziellen Kombinationen von Hölzern und Toastungen zur Erzielung komplexer Aromenprofile zur Erzeugung großer Weine.

VIAOAK® INTENSO verleiht Länge und Fülle im Mund, eine feine, harmonische Holznote, während **VIAOAK® DÉLICE** Lieblichkeit, Fülle und Süße verleiht.

VIAOAK® CHIPS INTENSO

Ausgewählte Kombination aus französischem Eichenholz in Form von Chips.

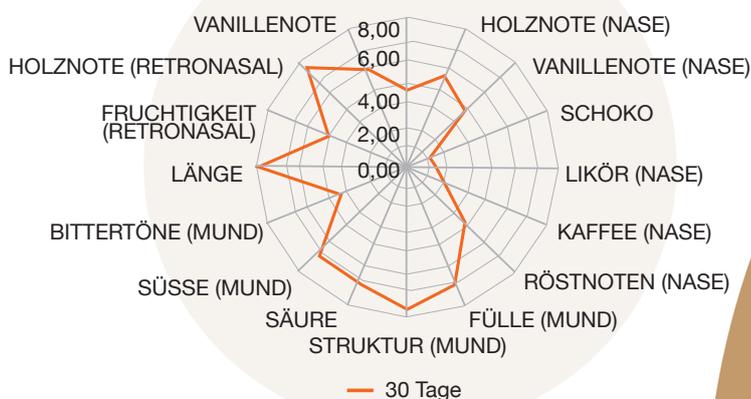


Charakteristika: Aromenkomplexität. Feine, harmonische Holznote. Barrique-Profil in Rekordzeit (2 Monate).

Auf Weiß- und Rotwein: 2 to bis g/L.

Kontaktzeit: 2 Monate.

ENTWICKLUNG DER KINETIK DER EINBINDUNG DER TOASTUNG
INTENSO TOAST (CHIPS) IN DEN WEIN



VIAOAK® CUBE INTENSO

Ausgewählte Kombination aus französischem Eichenholz in Würfelform.



Charakteristika: Aromenkomplexität, Struktur und ausgezeichnete Einbindung von Holzttönen.

On white and red wines: 4 bis 6 g/L.

Kontaktzeit: 4 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 Weins, wie es Spitzenweinen alle Ehre macht!

Auf Weißwein: 0,5 bis 1 Daube/hL.

Auf Rotwein: 1 bis 2 Daube/hL.

Kontaktzeit: 8 Monate.

VIAOAK® KIT NEWLIFE INTENSO

Kombination aus französischem Eichenholz in Form einer Kette aus 24 Mini-Staves.

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

Ausbau

- mindestens 3 Monate
 - optimalerweise 4 Monate
- Verleihung von Struktur, Finesse und Aromenkomplexität.

VIAOAK® DÉLICE

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



Charakteristika: Lieblichkeit, Fülle und Süße für komplexe Spitzenweine.

Auf Weißwein: 0,5 bis 1 Daube/hL.

Auf Rotwein: 1 bis 2 Dauben/hL.

Kontaktzeit: 8 months.

KIT
Elevage

MACHEN SIE VERSUCHE MIT DEM
AUSBAU-KIT, UM DIE VIAOAK®-HÖLZER
UND VERSCHIEDENE ALTERNATIVE
KOMBINATIONEN IN EIGENREGIE ZU TESTEN.

JEDES AUSBAU-KIT
UMFASST:

1 Box

1 Produktdatenblatt - Ausbau-Kit

1 Pipette (1 mL)

7 3-Liter-Bags in box mit Hahn
+ 7 Etiketten zum Aufkleben auf die BiB

6 Tanninlösung-Proben
nach Wahl

6 Holz-Proben
(9 g, bzw. 3 g/L im 3-Liter-BiB)
nach Wahl



SELEKTION - VINIFIKATION AUSGEWÄHLTE KOMBINATIONEN FÜR DIE WEINBEREITUNG ZUR ENTWICKLUNG IHRER PRODUKTZIELSETZUNG

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.



VIAOAK® BLANC VARIÉTAL

Zielsetzung: Hervorhebung des sortentypischen Profils. Dieses Produkt unterstützt den sortentypischen aromatischen Ausdruck, verleiht Fülle und Beständigkeit im Mund.

Anwendungen: Sauvignon, Chenin, Melon, Viognier, Macabeu etc.

Dosage: 1 bis 3 g/L

VIAOAK® BLANC COMPLEX

Zielsetzung: Mehr Aromenkomplexität, Fülle und Süße. Dieses Produkt entwickelt das Aromenprofil hin zu reiferen Noten: exotische Früchte, gekochte Früchte.

Anwendungen: Chardonnay, lieblicher Muskateller, Melon, Grenache Blanc, etc.

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



VIAOAK® ROSÉ FRESH

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

Anwendungen: Grenache, Syrah, Cinsault

Dosage: 1 g/L



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.

Anwendungen: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot sowie alle Arten von Lesegut mit mangelnder Reife

Dosage: 1 bis 2 g/L

VIAOAK® ROUGE FRUITÉ

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

Anwendungen: Dieses Produkt ist für Lesegut mit schöner Reife, für Moste mit Thermovinifikation oder „Flashdétente“-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

KONTAKTZEITOPTIMIERER

EIN SCHNELLERES, PRÄZISERES UND WIRTSCHAFTLICHERES MANAGEMENT DES HOLZAUSBAUS IHRER WEINE! VINIFIKATION UND AUSBAU

Der Kontaktzeitoptimierer wurde zur Verbesserung der Extraktion alternativer Produkte beim Weinausbau entwickelt.

Denn bei einer klassischen Verwendung ist die Diffusion der im Holz enthaltenen Verbindungen nicht optimal.

Dank des von diesem System ausgeführten automatisierten Aufrührens und Umpumpens werden die Kontaktzeiten präzise und dynamisch gesteuert, um das gewünschte sensorische Profil zu erzielen.



OPTIMIERUNG DER EINBINDUNG VON HOLZALTERNATIVEN

Der von Holzalternativen ausgehende technische Weinausbau lässt sich mithilfe der Synergieeigenschaften der Hefederivate optimieren.



Kombination aus Polysacchariden zum technischen Ausbau mit Holzalternativen.

- Schützt den Wein vor ungewollter Sauerstoffzufuhr.
- Unterstützt den Schutz und die Förderung fruchtiger Aromenprofile.
- Verbessert die Einbindung von Holztonen.
- Steigert die Fülle der Weine.

KONTAKTZEIT-OPTIMIERER

Zur Verbesserung der Extraktion alternativer Produkte beim Weinausbau entwickelt.

- Optimierung von Holzalternativen.
- Schnellere Extraktion der im Holz enthaltenen Verbindungen.
- Steuerung der Sauerstoffzufuhr.
- Vollautomatische Zyklen.
- Automatisiertes Aufrühren und Umpumpen.

UNSERE 3 KONTAKTZEITOPTIMIERER-MODELLE



11 hL mit Infusionbag

20 hL mit Infusionbag

25 hL lose Chips

150 kg Chips

400 kg Chips

500 kg Chips

Tank 100 - 1000 hL

Tank 100 - 4000 hL

Tank 500 - 5000 hL

Kleine bis mittelgroße Kellereien

Mittelgroße bis große Kellereien

Große Kellereien



UNTERNEHMENSSTZ

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - FRANCE

Tél.: + 33 3 26 51 29 30 - Fax: + 33 3 26 51 87 60

Campus Montagnac

FORSCHUNGS- UND FACHZENTRUM WEIN - PAE Le Pavillon, 5 rue Michel Dessalles

34530 MONTAGNAC - FRANCE - Tél.: 04 67 89 89 00

martinvialatte.com