

S A I

MADEIRAS ENOLOGICAS



(BARRICAS)

EASYOAK

(ALTERNATIVOS)



GrandChêne

MAIS QUE MADEIRA...GOSTO EM PRODUZIR GRANDES VINHOS

As barricas **GrandChêne** são produzidas a partir de madeiras de carvalho selecionado nas melhores florestas europeias (*Quercus petraea*) ou americanas (*Quercus alba*).

Segue-se um processo de secagem natural monitorizada. Com base na grande experiência acumulada no processo e através de procedimentos de fabrico da mais elevada qualidade técnica, são obtidos novos compostos resultantes da queima controlada.

O rampeamento da temperatura (tendo como fatores diferenciadores a temperatura e o tempo), respeita simultaneamente a estrutura lenhosa e o carácter natural da madeira.

As barricas **GrandChêne** destinam-se à produção de vinhos brancos e tintos premium e icons, onde o objetivo é o de enaltecer e complexar o aroma, aumentando o seu volume de boca e estrutura.

No caso dos vinhos brancos, através da utilização de carvalho francês grão extrafino, obtêm-se vinhos complexos, gordos e macios da mais elevada qualidade. A fermentação destes vinhos pode ser feita total ou parcialmente em barricas e posteriormente estagiados em barricas finas (fazendo-se a batonnage regularmente). No caso dos vinhos tintos, para além do aumento da complexidade e estrutura, as barricas permitem a estabilização da cor através da micro oxigenação resultante da porosidade natural da madeira.



BARRICA	225 L	300 L	500 L
Altura (mm)	950	1000	1140
Cabeça (mm)	560	640	750
Bojo (mm)	680	780	920
Espessura aduelas (mm)	26/28	27/29	30/32
Nº de aros	6/8	8	8
Batoqueira (mm)	45/50	45/50	45/50
Peso (Kg)	48	60	85

GrandChêne

GrandChêne® Royale

Barrica de Carvalho Francês (Quercus petraea)

Grão extra-fino

Secagem natural (36 meses)

Tostas: Douce (D) (vinhos brancos);

Profundité (PF) e Profundité Plus (PFP)

destinada a vinhos branco e tintos premium.

GrandChêne® Prestige

Barrica de Carvalho Francês (Quercus petraea)

Grão fino

Secagem natural (24 meses)

Tostas: Douce (D); Profundité (PF) e

Profundité Plus (PFP) destinada a vinhos brancos e tintos.

GrandChêne® Genesys

Barrica de Carvalho Americano (Quercus alba)

Secagem natural (24 meses)

Tostas: Profundité (PF) e Profundité Plus (PFP)

destinada a vinho tinto.



Tosta

Douce (D)



Queima suave e superficial a temperaturas relativamente altas, durante pouco tempo, de modo a permitir notas tostadas e simultaneamente notas frescas da madeira provenientes das camadas secundárias.

Profundité (PF)



Queima em profundidade a temperaturas relativamente baixas, que permite produzir vários tipos de compostos resultantes da queima, obtendo-se uma barrica com equilíbrio e complexidade. Este tipo de queima permite enaltecer os aromas de madeira no vinho.

Profundité Plus (PFP)



Queima mais longa em profundidade a temperaturas mais altas. Permite obter uma queima mais intensa, ideal para estágio de vinho onde se quer pouco aporte de taninos e obter um perfil aromático mais terciário.

EASYOAK®

ALTERNATIVOS DE QUALIDADE



Aplicação:
1-6 g/L

Pack: 5 kg

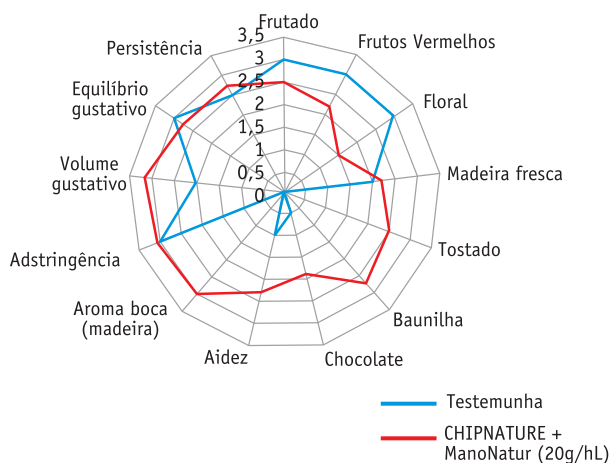
CHIPS

EASYOAK®CHIP aparas produzidas com madeira de tanoaria com 18 a 24 meses de maturação. A queima foi feita de forma controlada de modo a preservar toda as características da madeira e potenciar o máximo de riqueza aromática e suavidade.

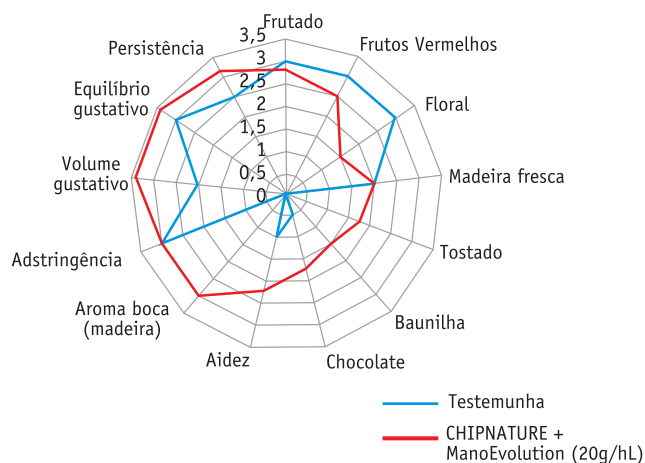
Foram selecionadas a partir de inúmeros testes e provas sensoriais tendo a escolha recaído sobre as que apresentaram melhor qualidade e perfil sensorial mais adequado ao gosto do consumidor atual.

ENSAIO: DOC TINTO 2015 (13,3% VOL.)

CHIP NATURE (3 g/L) + ManoNATUR (20 g/hL)



CHIP NATURE (3 g/L) ManoEVOLUTION (20 g/hL)



Aplicação:
2 a 4 staves/hL

Pack: 20 unidades

Dimensão (mm):
920x50x10

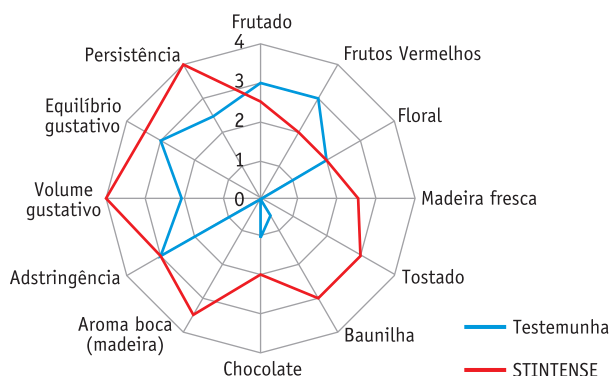
STAVES

EASYOAK®ST foi produzida com madeira de tanoaria com 24 meses de maturação. A queima foi feita de forma controlada de modo a preservar toda as características da madeira e também potenciar o máximo de riqueza aromática e suavidade.

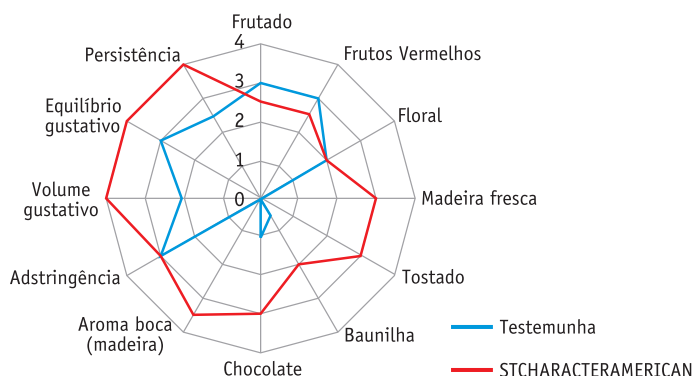
As staves **EASYOAK®ST** permitem fazer estágio e fermentação de vinhos com grande qualidade sensorial e com resultado idêntico à utilização das barricas.

ENSAIO: DOC TINTO 2015 (13,3% VOL.)

ST INTENSE (3 staves/hL)



ST CHARACTER AMERICAN (3 staves/hL)





Pack: 11 mini-staves
Dimensão (mm):
 350x25x15
Área superficial (m²):
 0,316/kit
 (30% de área – barrica 225L)

STICKS

A gama **EASYOAK®NewBarrel** foi produzida com madeira de tanoaria com 24 meses de maturação. A queima foi feita de forma controlada de modo a preservar toda as características da madeira e também potenciar o máximo de riqueza aromática e suavidade.

Objectivo: aumentar a durabilidade das barricas através de um upgrade de madeira nova de qualidade, proveniente da produção de barricas.



Aplicação: 1-6 g/L
Pack: 5 kg
Dimensão (mm):
 35x25x15
Área superficial (m²):
 0,0173/cubo

CUBOS

A gama **EASYOAK®CUBE** foi produzida com madeira de tanoaria com 18 a 24 meses de maturação. A queima foi feita de forma controlada de modo a preservar toda as características da madeira e potenciar o máximo de riqueza aromática e suavidade.

Foi seleccionada a partir de inúmeros testes e provas sensoriais. A escolha recaiu sobre os cubos que apresentaram melhor qualidade e perfil sensorial, mais adequado ao gosto do consumidor atual.

Comparativamente com as aparas, os cubos permitem uma integração mais suave da madeira devido ao seu formato e dimensão.

A gama **EASYOAK®** é composta por dois tipos de carvalho (Francês e Americano), com vários perfis de tosta para inúmeras soluções.



Aplicação: 2-6 g/L
Pack: 5 kg

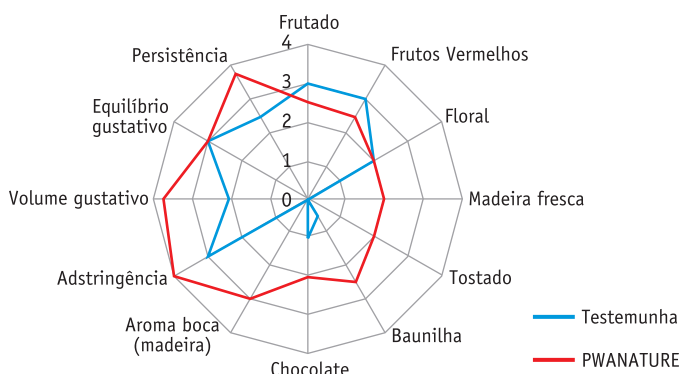
POWDER

EASYOAK®PW pó de carvalho produzido com madeira de tanoaria com 24 meses de maturação. A queima foi feita de forma controlada de modo a preservar toda as características da madeira e também potenciar o máximo de riqueza aromática e suavidade.

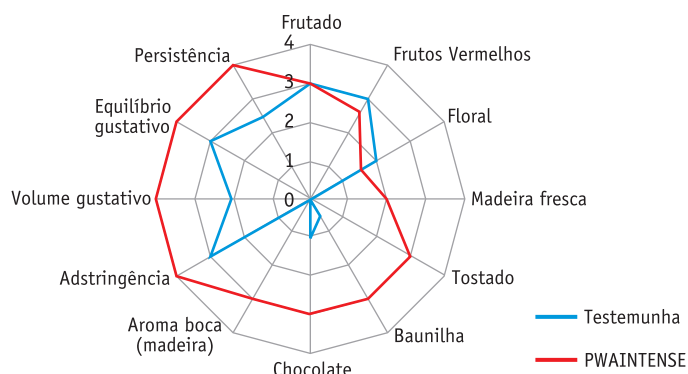
A gama **EASYOAK®PW** tem por objetivo a aplicação durante a vinificação de vinhos brancos, tintos e rosés. Permite estruturar e complexar os vinhos obtidos. Apresenta excelentes resultados no estágio de destilados.

ENSAIO: DOC TINTO 2015 (13,3% VOL.)

PWANATURE (3 g/L)

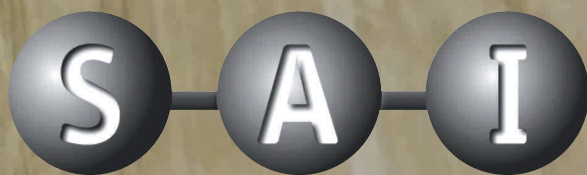


PWAINTENSE (3 g/L)





Todos os produtos são fabricados sob ambiente controlado, de modo a garantir produtos de qualidade e isentos de contaminantes, cumprindo os mais exigentes requisitos internacionais estabelecidos para o sector.



sai@saienology.com
www.saienology.com

Para mais informações, consulte o nosso site:

