

The background of the entire page is a high-contrast, black and white image of an oak wood grain. The grain patterns are intricate, showing concentric rings and wavy lines that create a sense of depth and texture. The lighting highlights the natural undulations of the wood.

OakWise

for beverages

TOBACCO - CHIPS - TABLETS - DOMINOS - STAVES - INSERTI

La quercia su misura ...

Una gamma di prodotti dalla fermentazione all'affinamento



							
		TOBACCO	CHIPS	TABLETS	DOMINOS	STAVES	OAK CHAIN
mm					9x65x100	9x65x915	
sacco		infusione 10 kg	infusione 9 kg	infusione 9 kg	infusione 10 kg	100 pz	20 pz
Non tostato	A						
	F	●					
House	A	●	●		●	●	
	F	●			●	●	●
Classico	F				●	●	●
Hi Van	A		●	●	●	●	
	F		●		●	●	●
Mocha	A				●	●	●
	F		●	●	●	●	
Complex	A				●	●	
	F		●		●	●	
Velvet	A			●			
	F			●			

A = quercia americana F = quercia francese

OAK CHAIN (Inserti per barrique): assemblaggio di 9 serie di 2 ministaves di dimensioni 9 x 30 x 300 mm corrispondenti al 25% della superficie interna di una barrique.

La materia prima



LA CULTURA DEL LEGNO DAL 1932

Gruppo industriale storico nel settore del legno, l'azienda familiare **HURFORD** mette tutta la sua esperienza di selezione e gestione della materia prima al servizio dei suoi clienti.

OAKWISE, marchio creato nel 1986, ha il totale controllo della filiera "*quercia per enologia*", dalla selezione del legno alla spedizione del prodotto finito.



PRECEDENZA ALLA QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA

- Quercia francese: Bourgogne, Vosges, Franche-Comté...
- Quercia americana: Missouri, Virginia, Pennsylvania...
- Assi tagliate tutte con uno spessore di 27mm e successivamente levigate per garantire un dilavamento e una stagionatura omogenei.
- Stoccaggio e maturazione in spazi dedicati.
- Tracciabilità totale dalla foresta alla cantina.

Stagionatura naturale all'aria per minimo 3 inverni, senza alcuna fase di bagnatura o di essiccamento artificiale.



Il nostro obiettivo: RAGGIUNGERE I VOSTRI OBIETTIVI!

LE DIVERSE TOSTATURE

Combinando quattro elementi nel processo di tostatura della quercia - temperatura, durata, umidità e flusso d'aria - OakWise è in grado di offrire sei distinti profili aromatici.

House: una tostatura molto popolare prodotta dal 1989. È un processo lungo e lento che si traduce in una profonda penetrazione della tostatura nel legno prima che questo sia tagliato nelle dimensioni volute o in chips. Questa tecnica permette il rapido rilascio dei sentori tostati nel vino ed è particolarmente utile in caso di vini da avere pronti per la commercializzazione in tempi brevi.

Descrittori aromatici: nocciola tostata, dolce, caramello, noce moscata, cocco lieve, basso affumicato.

Classico: garantisce un'estrazione delicata, un impatto in bocca rotondo e vellutato con sensazioni simili alla barrique. Fornisce pienezza e grande persistenza.

Descrittori aromatici: crosta di pane, vaniglia, dolcezza, cremosità.

Hi Van: tostatura lenta e delicata a bassa temperatura, per ottenere un aumento dei caratteri vaniglia e cocco. Impatto di media tostatura, utile per i vini nei quali si ricerca dolcezza.

Descrittori aromatici: crema di vaniglia, cocco, miele, basso speziato, basso affumicato.

Mocha: sviluppato appositamente per conferire caratteri stile mocha; nei vini rossi conferisce pienezza. Si impiega una più alta temperatura per produrre più composti furfurilici, con esclusione dei fumi per evitare un eccessivo carattere fumé.

Descrittori aromatici: caffè latte, moka, cioccolato fondente, liquirizia, basso affumicato.

Complex: processo di tostatura specificatamente ideato per fornire grande complessità aromatica e integrazione nel profilo originale dei vini fermi.

Descrittori aromatici: speziato, noce moscata, nocciola tostata, caramello, cocco.

Velvet: una lunga e lenta tostatura a elevata temperatura per incrementare i composti furfurilici e una sensazione di morbidezza al palato.

Descrittori aromatici: noci appena tostate, caramello dolce, pepe nero, cocco lieve.



Gli alternativi che fanno centro



OakWise

for beverages

Disistributore esclusivo per l'Italia:



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - info@dalcin.com