

ART&YOU

Hablar de roble en enología conlleva abrir un abanico de posibilidades que van desde diferentes orígenes, subespecies, tostados, tamaños, granulometría, que aportan al vino características tan variadas como dulzor, estructura, estabilidad de color, notas a especias, canela, coco, chocolate, pan tostado...

Desde Dolmar queremos con nuestra gama ART&YOU poner a disposición de las bodegas este completo abanico de posibilidades.

Partimos de una materia prima de extremada calidad que abarca desde:

ORIGEN

ROBLE FRANCÉS - Quercus Petraea. Origen: bosques del Centro de Francia.

ROBLE AMERICANO - Quercus Alba. Origen: norte de los bosques Apalaches -Pennsylvania y Ohio.

TOSTADO

Secado natural de un mínimo de 24 meses.

El tiempo de secado va en función de la especie (en nuestro caso roble blanco) y el grosor del material.

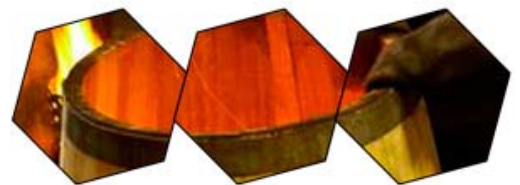
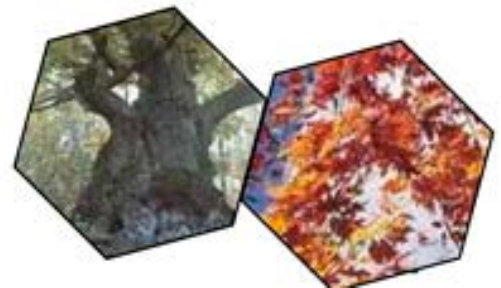
Tiempo necesario para el lavado de los taninos y el secado completo llegando a una humedad del 16% siendo este de un 2-4% después del tostado.

PRESENTACIONES

Todo el roble ART&YOU tanto el polvo, las astillas los chips provienen de piezas sin defectos, libres de corteza, albura y corazón.

El origen USA se obtiene de piezas de roble aserrado de duelas y fondos de primera calidad, el francés se obtiene de piezas del hendido para el mismo fin.

En las presentaciones en polvo y astillas obtenidas por lijado de madera se pueden encontrar restos de óxido de aluminio y/o zirconio que pasan al vino, no siendo este el caso de las presentaciones ART&YOU ya que su origen es la molienda con piezas de calidad.



ART&YOU nace del conocimiento, calidad y control de esta materia prima, ofreciendo al mercado diferentes combinaciones, buscando en todo momento la complejidad y armonía que todo este abanico nos ofrece.

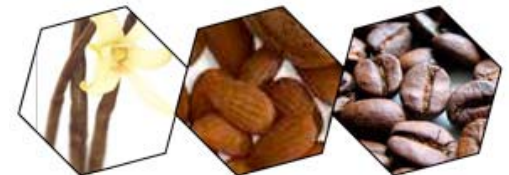
Roble sin tostar: volumen en boca, aumento de la intensidad aromática, de la expresión afrutada, disminución del carácter vegetal, estabilidad del color.

- Lactonas carácter frutal, dulzor, whiskilactona aromas a nuez de coco.
- Polisacáridos dulzor.
- B-ionona carácter floral.
- Eugenol especias, clavo, nuez moscada, canela.



Roble tostado: complejidad aromática, estructura, posibilidad de enmascarar aromas vegetales.

- Aldehídos fenoles vainillina, siringaldehido vainilla.
- Fenoles volátiles guayacol tostados.
- Furfural , 5-hidroximetilfurfural frutos secos, almendra tostada.
- Dimetilpirazinas café, avellanas, tostados.
- Furfuritiol café.
- Fenilcetonas vainilla.



Roble francés: mayor concentración de taninos, especias, sensaciones complejas torrefactas... Roble americano: vainilla, coco, sensaciones dulzonas de pastelería...



Polvo, astillas, chips diferentes tamaños con diferentes superficies de contacto y diferente velocidad de extracción



ART&YOU crea diferentes mezclas destinadas a vinos con diferentes perfiles, todas ellas testadas y analizadas desde nuestro laboratorio.

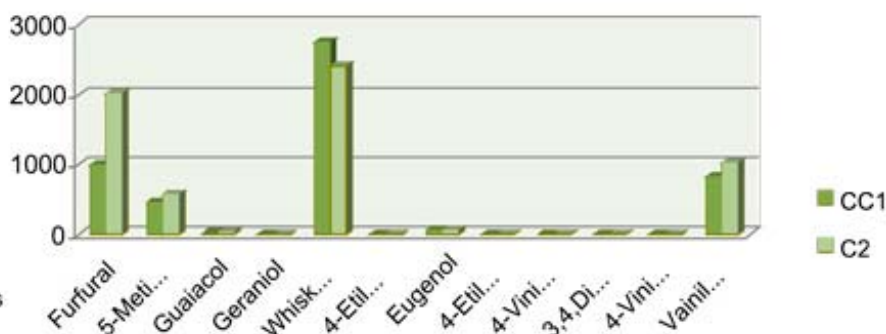
AFF roble sin tostar, tanto americano como francés, en presentación cómoda para las fermentaciones polvo y astilla pequeña.

Aportaciones como volumen en boca dulzor de polisacáridos, aumento de la intensidad aromática, B-ionona, eugenol clavo, nuez, canela, aumento de la expresión afrutada, disminución del carácter vegetal, estabilidad del color.

CC1 propuesta dirigida a vinos con estructura media de consumo rápido, toques de crianza tradicional, alto contenido en whiskilactona con notas a nuez de coco, avellana, madera tierna, sensaciones dulzonas de pastelería ...

ART&YOU
CC1/CC2

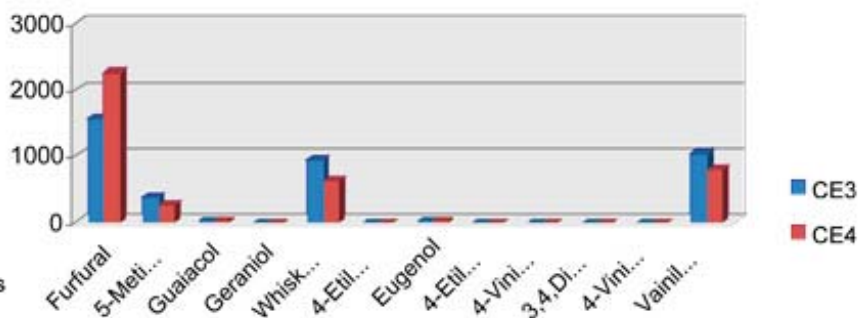
Cromatografía gases-masas
CEAD



CE3 vinos más estructurados con mayor contenido polifenólico, ligeras notas de whiskilactona, equilibrio entre furfural y vainillina, recuerdos especiados...

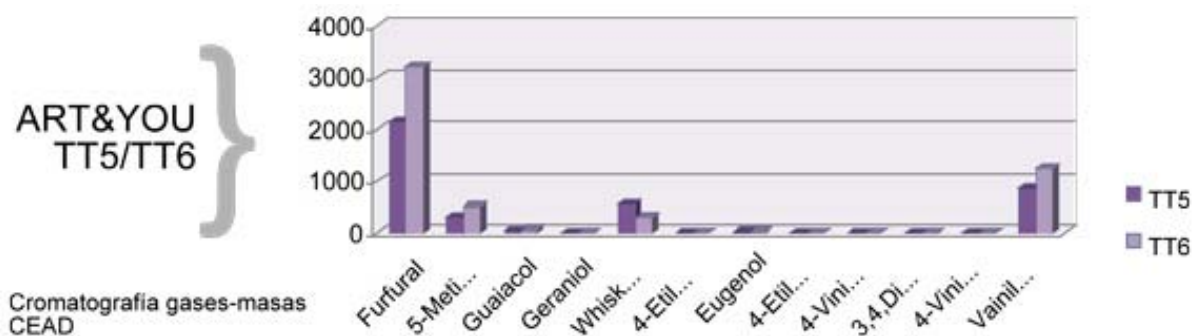
ART&YOU
CE3/CE4

Cromatografía gases-masas
CEAD



ART&YOU crea diferentes mezclas destinadas a vinos con diferentes perfiles, todas ellas testadas y analizadas desde nuestro laboratorio.

TT5 vinos de alta gama con amplia estructura, grado, carga polifenólica, roble francés de diferentes tostados, con alto contenido en furfurales, vainilla, café, frutos secos, tostados...



CONTROL CALIDAD LABORATORIO DOLMAR

El laboratorio DOLMAR certifica por lote:

- Análisis de compuestos halogenados
- Control microbiológico

PRESENTACIÓN

Bolsas de infusión de 10 kg, sacos 20 kg. Consultar para otras presentaciones.

FORMULACIÓN PERSONALIZADA

Partiendo de una paleta inicial de robles y siempre bajo un pedido mínimo de 500 kg. existe la posibilidad de

