



CREATIVE OAK



# CREATIVE OAK 供选方案能帮助您 按照自己的理想 打造您红酒的风味。

我们的风干专家团队已有十余年的品酒和烘烤经验,并拥有顶级资源和高品质产品的支持,可以帮助您不断塑造打磨红酒风味,精准实现您理想中的风味特性。

# 独具匠心的 橡木制品



因为酿酒既是艺术也是科学,所以我们作为一支训练有素的橡木专家团队,将利用我们在香味分析和分层以及评估口感方面的经验,帮助您微调红酒风味特性。

我们将提供免费的橡木香气测量和分析、葡萄酒结构和橡木特性的感官评估,以及对橡木烘烤一致性的科学评估。并且,我们的尖端的科学和技术突破了传统智慧在橡木、热量和葡萄酒化学方面的局限,能够为您提供优质的产品,创造出新奇的风味,可以一季又一季地持续复制生产。

## 我们有何不同

### 专家经验

多年来,我们采样分析了各种葡萄酒,并与各类酒厂合作,这些经验让我们能够自信明确并有创造性地指导您在橡木辅料上的决策。

### 高接触服务

我们的合作团队位于北加州葡萄酒之乡,可以全年 12 个月提供咨询和发货服务。

### 可靠的高品质

我们拥有无限的热情、久经检验的工艺和先进的技术,无论是采购、风味化学还是烘烤,每一个步骤我们都严格监督,让您每年每批的葡萄酒风味特性都能保持一致。

# 无限 的风味 可能

我们为您提供数不尽的烘烤选项,帮助您打造出独特的葡萄酒风味特性。

您可以选择用明火烘烤来生产性质复杂的酒桶,也可以采用对流烘烤来突出葡萄酒单一及独特的特性,我们有各种选项供您探索创新。我们还可以与您一起定制烘烤,让您的成果更加与众不同。

经典特性

# 源头系列

甄选

我们独有的橡木制品明火烘烤法，在橡木明火上，再现了精致的法国橡木桶和美国橡木桶的全部复杂特性。

## 金黄色

我们时间最长、温度最低的烘烤方式，可以增强纯粹的品种表现力，提供“透明”的感官特性，并突出红葡萄酒的红色水果风味和白葡萄酒清新明快的口感

## 中度

轻度烘烤的经典方式，能带来完美融合的椰子味、奶油香草味和酵母烤面包味

## 中度慢烘烤

这是一种全面的烘烤方式，可增加余韵的丰满度和深度，带来“圆润”的中段口感和甜橡木的香味以及香草、烘焙香料和木香料的的味道

## 中度+

略显厚重的烘烤，可赋予其传统且永恒的香草和烤杏仁的融合风味，并在其中夹杂杏仁、苦杏仁、丁香和肉豆蔻的味道

## 重度

浓厚的烘烤方式，有助于增加口感的丰满度和奶油味，同时将木材单宁的影响降到最小，传递出可可、烘焙巧克力和浓缩咖啡豆的味道





经典特性

## 源头系列

甄选

这些首屈一指的橡木制品,每一种都经过了针对性的明火烘烤方式,均来自三个法国著名森林,几百年来,这些森林的橡木一直被用来打造世界上最好的酒桶。

单一森林来源,加上 24 个月的风干时间,使酿酒师能够从代用橡木中获得更优雅和复杂的口味。这些单一森林橡木制品可提供罐式橡木板、罐式袋装橡木板和橡木桶嵌入式橡木板。

### FONTAINEBLEAU ROYALE

法国国王的狩猎场,这一地区的沙质土壤出产的木材带有高品质的细纹理,能够形成典雅且绵密的质地。

**烘烤特性:**

专利“ROYALE”烘烤特性

**对应葡萄酒类型:**波尔多风格的赤霞珠/梅洛;优质黑比诺;浓淡的霞多丽

### JUJILLES FLEUR

这片产地森林扮演着更为柔美的角色,可以为橡木带来清新感、花香味和果香味。

**烘烤特性:**

专利“Fleur”烘烤特性

**对应葡萄酒类型:**梅洛、西拉、仙粉黛、轻盈的白葡萄酒

### TRONÇAIS FORTE

这片原始森林以其刚毅特质、香料和酚类/结构而闻名。

**烘烤特性:**

专利“Forte”烘烤特性

**对应葡萄酒类型:**丰富的大加州葡萄酒包括赤霞珠、仙粉黛、西拉、奶油霞多丽

精确方案

# 优雅系列

甄选

我们的室内对流烘烤突出了橡木特有的芳香成分,为其创造出独特的风味。这些孤立的特性可以单独采用,也可以进行无限组合。

## 美国橡木焦糖



纯威士忌内酯,呈现出奶油糖香调和香草风味,其口感宽广丰富

## 奶油糖



香甜、柔顺、复杂的奶油糖、dulce de leche 和糖浆的味道

## 椰子



天鹅绒般的椰子味和浓郁的夏威夷坚果味

## 极致焦糖



丰富而粘稠的起泡糖、焦糖苹果和奶油甜点的味道

## 极致香草



澄净、柔顺的香草香精风味,仿佛法式香草冰激凌

## 烟熏



咖啡豆、黑巧克力、山胡桃和培根的浓郁香气令人心旷神怡

## 辛辣



迷人的茴香和精致的生姜交织着八角和肉桂的味道

## 香草



柔顺的香草精和香草豆香味

精确方案

# 气质系列

甄选

我们已经创造了更复杂的橡木制品,以满足最高要求的烘烤风味,不仅便于使用,还能够确保各年份和品种的一致性。

## 棕糖



经典的可乐坚果甜味, 淡淡的姜味, 蓬松的棉花糖味

## 黄油



新鲜搅拌黄油的香味, 入口有奶油和油脂的味道

## 焦糖奶油



酥脆的焦糖皮、柠檬奶油冻、糖果风味

## 蛋奶沙司



奶油香草和生姜, 带有丰富的蛋黄和奶油口感

## 枫糖培根



温暖的枫糖浆香气, 口感甜美可口

## 三分熟烤肉



烤肉香味, 丰富的骨髓口感

## 摩卡



深烤咖啡, 有牛奶巧克力的味道, 柔软单宁风味

## 烤棉花糖



烟熏、淡淡的香草芳香, 口感柔软、耐咀嚼

## 香草香料



诱人的圣诞香料、肉桂和可乐, 口感柔和顺滑

## 威士忌烟熏



醇厚的波旁桶甜味 和令人愉悦的“扎舌味”单宁



完善  
葡萄酒风味特性

# 产品

系列

我们提供各种不同形式和烘烤程度的产品，以满足您的酿酒目标、时间和预算。这些产品能确保年复一年都能获得精准的特性。  
我们的所有产品均由法国中部的橡木制成，风干至少两年。

## 单根橡木板



建议浸泡时间:6-12 个月  
0.2kg / 920mm x 48mm x 7mm

## 扇形橡木板



建议浸泡时间:6-12 个月  
4kg / 20 块至少为 920mm 的橡木板

## 半长橡木板



建议浸泡时间:5-10 个月  
9kg / 过滤食品级网袋  
每一件为 460mm x 48mm x 7mm

## 砖型



建议浸泡时间:3-6 个月  
9kg / 过滤食品级网袋  
每一件为 230mm x 48mm x 7mm

## 橡木块



建议浸泡时间:1-4 个月  
9kg / 过滤食品级网袋  
每一件为 48mm x 48mm x 7mm

## 橡木片



建议浸泡时间:3-12 周  
9kg / 过滤食品级网袋  
未烘烤、中度、中度加强和深度

## 橡木桶出酒口嵌入式



建议浸泡时间:3-8 个月  
1.27kg / 由 16 个相连的 229mm 灌装袋组成

## 桶盖嵌入式



建议浸泡时间:4-12 个月  
2.09kg / 14 块橡木板 700mm x 48mm x 7mm

- 适用于储酒罐
- 适用于橡木桶

所有产品均可提供  
所有烘烤方式



### 法国橡木片

我们与长期信赖的橡木板材厂携手，创造了一系列简练且能快速作用的橡木片，帮助 Tonnellerie Ô 高效打造并精准复制生产法国橡木桶。

采购自法国中部的橡木经过最少20个月自然风干，其碎屑均来自于橡木板材厂切割原木工艺的碎片，没有树皮和边材。在切片后，通过辐射加热完成了烘烤。我们使用了热电偶式温度计以监控温度并确保其一致性。针对所有 Creative Oak 产品，我们在加州 Benicia 的工厂中采用了标准规程，以检测 TCA 和其他污染。

我们可以提供未烘烤以及经过中度、中度+和深度烘烤的橡木屑，橡木片采用 9kg 食品级网格袋包装，可置于容器中使用。

# 订购

### 网络

[tonnellerieostore.com](http://tonnellerieostore.com)

为确保精准订购，请访问  
[www.creativeoak.com/calculator](http://www.creativeoak.com/calculator)  
轻松获取您所需的产品数量。

### 电子邮件

[info@creativeoak.com](mailto:info@creativeoak.com)



CREATIVE OAK

531 STONE ROAD, BENICIA CA 94510

707.752.6350 | [INFO@CREATIVEOAK.COM](mailto:INFO@CREATIVEOAK.COM)

[CREATIVEOAK.COM](http://CREATIVEOAK.COM)