



F2F/V

.....

Nuevo oak alternativo para conferir importantes notas boisée

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El uso de la madera en la producción de vinos tiene una larga tradición: se ha pasado de una simple función como envase autilixar a la de un instrumento para afinar y caracterizar al vino.

Con el tiempo, el aumento de los conocimientos enológicos y analíticos ha permitido profundizar en los mecanismos de acción entre la madera y el oxígeno; y su interacción sobre las sustancias polifenólicas, evidenciando la importancia de la procedencia del roble, la edad de la planta, el tipo de maduración y cómo todas estas características influyen determinadamente en el vino tratado.

El uso de los chips se ha difundido en los años'80, incidiendo positivamente en los vinos tratados. Una posterior evolución se ha producido mediante el empleo controlado de oxígeno, que ha permitido a la enología utilizar tecnologías de integración entre oxígeno y madera.

AEB, que desde hace años trabaja en este sector, ha adquirido grandes conocimientos en los países extra europeos, donde el uso de los fragmentos de madera viene siendo utilizado desde hace tiempo; esto nos ha servido para determinar que las características de los chips deben ser más variadas y complejas en Europa que en los países que hasta ahora los han estado usando, ya que la gran variedad de uvas cultivadas y la notable gama de vinos que se originan, requieren una amplia versatilidad.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Procedencia: Francés

Dimensiones: 2 mm

Tostado: Fuerte

Los Boisélevage están tostados mediante un sistema de tostado "Batch único". El método, reconocido como el mejor, permite un tratamiento que penetra en el interior, hasta el corazón del chip de forma que permite una cesión homogénea.

Características Madera Francesa: *Quercus petraea*

Maduración: al aire libre mínimo 8 meses por cm de espesor de la duela hasta un máximo de 24 meses en regiones con un grado de humedad adecuado

Origen: roble francés del centro y del este de Francia

Color: de marrón claro a marrón oscuro

Humedad: inferior al 3-4% en los menos tostados y 2-3% en los más tostados.





F2F/V

→ DOSIS DE EMPLEO

La dosificación de los Boisélevage normalmente varia de 100 a 500 g/hL, en función del tipo de vino a tratar y de las sensaciones gustativas y olfativas que se deseen aportar. para poder decidir mejor la cantidad a utilizar es importante saber que:

2 mm con dosis de 250 g/hL.

Tiene la misma superficie de intercambio que una barrica.

→ FORMA DE EMPLEO

Dosificar directamente en el vino o con el saco de infusión.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, mantenerlo alejado de las fuentes de calor.

Sacos de 10 kg netos.

