



SUPER C/V

.....

Nuevo oak alternativo para dar una acentuada nota boisèe

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El uso de la madera en la producción de vino tiene una larga tradición: se ha pasado de la simple función de contenedor a la de una verdadera herramienta para afinar y caracterizar los vinos.

Con el tiempo, se ha incrementado el conocimiento enológico y analítico que ha permitido profundizar los mecanismos de acción entre la madera y el oxígeno y su interacción con sustancias polifenólicas; todo esto ha demostrado la importancia que tienen las zonas de origen del roble, la edad de la planta, el tipo de maduración y cómo estas características influyen sobre el vino tratado.

Las tecnologías de producción de vino y las necesidades de los consumidores en todo el mundo, han evidenciado uno de los aspectos más importantes como el tostado de la madera, que influye directamente en el gusto, gracias a los compuestos aromáticos y gustativos que se liberan durante el afinado.

El uso de chips ha iniciado a difundirse en la década de lo 80 y han demostrado de forma clara el impacto positivo en los vinos tratados. Una nueva evolución se deriva del uso controlado de oxígeno, que ha permitido transformar la enología mediante la sustitución de las tecnologías de extracción con el uso integrado de oxígeno y madera.

AEB, que desde hace años trabaja en este campo, ha adquirido una gran experiencia en países no europeos, donde el uso de fragmentos de madera se han introducido desde años; esto ha demostrado que las características que deben tener los chips en Europa están más articuladas que la de los países que hasta ahora han podido utilizarlos, dada las muchas variedades de uva y la diversidad de vinos que se elaboran, requieren un amplio rango de uso.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tostado: Los Boisèlevage se tuestan con un sistema de torrefacción de lote único. El método, reconocido como el mejor, permite al tostado penetrar en el corazón de los chips con el fin de realizar cesiones homogéneas.

Para **Super C/V** el tostado es medio+ (M+). El grado de tostado depende de la intensidad de la caracterización que el chip debe producir.

Origen del roble

Características de madera francesa, *Quercus petraea*. Envejecimiento: al aire libre como mínimo durante 8 meses por cm de espesor, hasta un máximo de 24 meses en regiones con correcta humedad. Origen: roble francés del centro y este de Francia. Color: del marrón claro al marrón intenso. Humedad: inferior al 3-4% los menos tostados y 2-3% en los más tostados.

Características de la madera americana, *Quercus alba*. Envejecimiento: al aire libre como mínimo durante 10 meses. Origen: Roble americano de Ohio. Color: de marrón claro a marrón intenso. Humedad: inferior al 3-4% en los menos tostados y del 2-3% en los tostados.

La dimensión de **Super C/V** es de 2 mm.





SUPER C/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 decidir la cantidad a utilizar es importante saber que 2 mm con dosis de 250 g/hL tienen la misma superficie de intercambio de una barrica.

→ FORMA DE EMPLEO

Dosificar directamente en el vino o con saco de infusión.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar seco y fresco; y mantener alejado de las fuentes de calor. Durante la manipulación evitar la formación de polvo.

Sacos de 10 kg netos.

