



FSM+

.....

New oak alternativos para dar una nota boisèe

.....

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El uso de la madera en la producción del vino tiene una larga tradición: se ha pasado de la simple función como envase a utilizarse como un instrumento para afinar y caracterizar el vino. Con el tiempo, el avance en los conocimientos enológicos y analíticos ha permitido profundizar en los mecanismos de acción entre la madera, 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 como todas estas características influyen determinadamente en el vino.

Las tecnologías de producción de vino y la exigencia de los consumidores de todo el mundo, han evidenciado como uno de los aspectos más importantes el tostado de la madera, que contribuye directamente en el gusto, gracias a los compuestos que son liberados durante el afinado.

Entre los productos de la línea Boisèlevage encontramos Staves, listones de roble francés tostado con dimensiones de 95x5x0,7 cm que recuerdan las duelas de las barricas. El uso combinado de Boisèlevage Staves y Microoxigenación permite crear condiciones muy similares al afinado en la barrica. La lenta cesión de los compuestos característicos de la madera y el aporte calibrado del oxígeno dan paso a todas las reacciones que otorgan al vino: suavidad, volumen, cuerpo y mejoran la estabilidad del color que desarrolla agradables tonos violáceos. Otro de los efectos positivos además de la estructura y estabilidad del vino es la cesión de sustancias aromáticas de gran impacto sensorial. En los vinos tratados con Staves se encuentran las notas que van del caramelo a las especias, el chocolate, el café y de regaliz hasta la vainilla. Todas estas sensaciones hacen más complejo e interesante el bouquet del vino.

La madera francesa, es hendida en listones y almacenada en el exterior, expuesta a la lluvia y al sol por un periodo comprendido entre 24 y 36 meses: las lluvias ayudan a eliminar algunos taninos amargos no deseados, los rayos UV del sol activan los enzimas que interaccionan con las características organolépticas de la madera.

El clima en el que se realiza la madurez es un factor importante para la producción de los Boisèlevage Staves, motivo por el cual AEB ha seleccionado localidades en las que tradicionalmente se afina la madera de roble destinada al uso enológico. Durante el envejecimiento se controla periódicamente la evolución de los isómeros de Trans a Cis con el fin de valorar el perfecto índice de maduración de la madera.

Normalmente los sistemas de anclaje de los Staves en los depósitos recurren a obras de soldadura en el interior del depósito del montaje de un panelado complejo; AEB propone un sistema modular que puede alojar de 1 a 240 Staves.

Fácil de transportar, de reducido espacio 10x10x100 cm, es de fácil montaje. Puede ser ensamblado fuera del depósito en pocos minutos y colocado fácilmente en su interior, donde se ensamblan los Staves.

El tostado medio+ (**FSM+**) da sobretodo notas de especiado, tostado, regaliz, de gran intensidad y es ideal para vinos con gran estructura, aunque esta tipología presenta un grano muy fino, es ideal para permanecer largos periodos en contacto con el vino.





FSM+

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Madera *Quercus Petraea* hendida.
Tostado Medio+.

→ FORMA DE EMPLEO

Deben ser incorporados al depósito directamente o mediante el soporte especial que simplifica la gestión de trasiego y remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 40 Staves.

