



FSM+

.....

New oak alternatives per dare una spiccata nota boisée

.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

L'uso del legno nella produzione dei vini ha una lunga tradizione: si è passati dalla semplice funzione di contenitore a quella di vero e proprio strumento per affinare e caratterizzare i vini. Nel tempo, l'aumentare delle conoscenze enologiche ed analitiche ha permesso di approfondire i meccanismi di azione tra legno ed ossigeno e la loro interazione sulle sostanze polifenoliche; tutto ciò ha chiarito quanto importanti siano le differenti zone di provenienza del rovere, l'età della pianta, il tipo di stagionatura e come queste caratteristiche influenzino in modo netto il vino trattato.

Le tecnologie di produzione del vino e le esigenze dei consumatori di tutto il mondo hanno evidenziato come uno degli aspetti più importanti sia la tostatura del legno, che influenza direttamente il gusto grazie ai composti gustativi ed odorosi che vengono rilasciati durante l'affinamento.

Tra i prodotti della linea Boisélevage troviamo Staves, assi di rovere francese ed americano tostato, dimensioni di 95x5x0,7 cm per il primo o 95x10x0,9 cm per il secondo. L'uso combinato di Boisélevage Staves e Microsafe (microossigenazione) permette di creare condizioni molto simili all'affinamento in barriques. La lenta cessione dei composti caratteristici del legno e l'apporto calibrato d'ossigeno danno il via a tutte quelle reazioni che conferiscono al vino morbidezza, volume, corpo, e migliorano la stabilità del colore che assume piacevoli note violacee.

Oltre agli effetti positivi sulla struttura e stabilità del vino, Staves cedono sostanze aromatiche dal grande impatto sensoriale. Nei vini trattati con Staves possiamo riconoscere note che vanno dal caramello alle spezie, dal cioccolato al caffè, alla liquirizia fino ad arrivare alla vaniglia. Tutte queste sensazioni concorrono a rendere più complesso ed interessante il bouquet del vino.

Il legno francese, tagliato in liste, viene stagionato all'aperto, esposto alla pioggia ed al sole per un periodo compreso tra i 24 e 36 mesi: le piogge aiutano ad eliminare alcuni tannini amari non desiderati, i raggi UV del sole attivano gli enzimi che interagiscono con le caratteristiche organolettiche del legno. Il clima in cui avviene la stagionatura è un fattore importante per la produzione delle Boisélevage Staves, motivo per cui AEB ha selezionato località in cui tradizionalmente viene affinato il legno di rovere destinato all'uso enologico. Durante l'invecchiamento si controlla periodicamente l'evoluzione degli isomeri da Trans a Cis al fine di valutare il perfetto indice di maturazione del legno.

Per Boisélevage Staves ci sono 3 tipologie di tostatura, 2 grane diverse e di legno francese o legno americano.

La tostatura media+ (**FSM+**) da legno francese dà soprattutto una nota di speziato, tostato, liquirizia, dalla grande intensità ed è ideale per vini con grande struttura; anche questa tipologia presenta grana molto fine ed è ideale per rimanere a lungo a contatto col vino.





FSM+

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Legno *Quercus Petraea* tagliato.

Da un metro cubo di rovere si producono circa 700 Staves francesi.

Spesso i sistemi di ancoraggio delle Staves nelle vasche richiedono opere di saldatura all'interno dei tank o di montaggio di impalcature complesse; AEB ha messo a punto un sistema componibile che può alloggiare da 1 a 240 Staves.

Facile da trasportare, ridottissimo negli ingombri da smontato (cm 10x10x100) è di facilissimo montaggio.

→ MODALITÀ D'USO

Può essere assemblato fuori dal tank in pochi minuti ed inserito facilmente al suo interno: una volta all'interno della vasca si procede ad impilare il legno su modulo.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco ed asciutto e tenere lontano da fonti di calore. Durante la manipolazione evitare la formazione di polveri.

Sacchi da 40 staves.

