



# FSM+

.....  
Aduelas de carvalho, alternativas para dar uma acentuada nota boisée  
.....

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

Entre os produtos da linha Boisélevage encontramos Staves, barras de madeira de carvalho francês e americano tostadas, com dimensões de 95x5x0,7 e 102x9,5x1 cm respectivamente, que recordam as aduelas das barricas. A utilização conjunta de Boisélevage Staves e Microsafe O2 (microoxigenação) permite criar condições muito similares ao afinamento em barricas. A passagem lenta dos compostos característicos da madeira e a injeção calibrada de oxigénio é o ponto de partida para as reacções que conferem ao vinho maciez, volume, estrutura, e melhoram a estabilidade da cor que assume agradáveis notas violáceas. Para além dos efeitos positivos na estrutura e na estabilidade do vinho, os Staves cedem substâncias aromáticas de grande impacto sensorial. Nos vinhos tratados com Staves podem ser reconhecidas notas que vão do caramelo às especiarias, do chocolate ao café, do alcaçuz até chegar à baunilha. Todas estas sensações contribuem para tornar mais complexo e interessante o bouquet do vinho.

### Os Módulos Staves

Com frequência, os sistemas de apoio dos Staves nos depósitos requerem trabalhos de soldadura no interior dos depósitos ou a montagem de andaimes complexos. A AEB estudou um sistema componível que comporta de 1 a 240 Staves.

### Madeira Francesa

O tostadura Média+ (**FSM+**) cede sobretudo notas a especiarias, tostado, alcaçuz, de grande intensidade e é ideal para vinhos com grande estrutura, Apresenta uma granulometria muito fina e é indicada para permanecer em contacto com o vinho durante muito tempo.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Quercus petraea.*

## → DOSES RECOMENDADAS

De 1 a 4 por barrica (A dose vai de 1 aduela em vinhos de média-baixa estrutura até 4 aduelas em vinhos estruturados e com barricas particularmente exauridas).

## → MODO DE APLICAR

Fácil de transportar e muito pequeno. Quando desmontado, o módulo mede 10 x 10 x 100 e é de fácil montagem. Em poucos minutos pode ser montado fora do depósito e depois inserido facilmente no seu interior. Uma vez dentro do depósito é feito o empilhamento da madeira sobre o módulo.





## FSM+

## → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

A madeira para a produção de Boisélevage Staves provém do *Quercus petraea* e *Alba* partido por rachadura para respeitar as veias da planta e consequentemente favorecer as passagens. De um m<sup>3</sup> de carvalho produzem-se cerca de 700 Staves franceses e 400 americanos.

Aromas cedidos pela madeira

Compostos aromáticos

Lactonas (Whisky Lactona) Os mais importantes, na madeira, são as formas Cis e Trans do 5f-Metil-5f-Octalactona, conhecidos também pela designação de whisky-lactona, o odor típico da noz de coco. Este composto, quando presente em pequenas quantidades, assemelha-se à madeira fresca. O Cis associa à sensação de noz de coco um aroma herbáceo ténue porém persistente e doce. A forma Trans acrescenta uma sensação a especiarias mas 4 vezes menos intensa. A secagem do carvalho influencia a proporção entre o Cis e o Trans octalactona. As madeiras mais secas têm teores Cis superiores que as menos secas; as queimas fortes diminuem as quantidades de lactonas.

Vanilina É, por excelência, o composto aromático da madeira e está presente em quantidades significativas no carvalho. A percepção da vanilina a nível aromático, em comparação aos demais compostos é no entanto baixa e a tostadura desempenha um papel fundamental sobre este composto porque até níveis médio-altos aumenta-lhe a libertação mas se for demasiado rápida determina-lhe uma considerável diminuição.

Guaiacol Este composto aromático da madeira tem peso em relação ao 4-metil-guaiacol que origina odores a carvão e a defumado e pode, em certos casos, estar associado também às especiarias. Deriva da degradação da lenhina durante a tostadura.

Eugenol Associado ao aroma dos cravinhos-da-índia, é um dos principais compostos aromáticos das madeiras; aumenta durante a secagem e com a tostadura.

Furfural - 5 metilfurfural - hidroximetilfurfural Originam-se de uma degradação por indução térmica dos açúcares e dos hidratos de carbono. Possuem como descritor principal a manteiga de amendoim, o doce e o caramelo. Para serem percebidos devem ser libertados em doses elevadas por não serem facilmente identificáveis. Têm origem no aquecimento (tostadura) dos hidratos de carbono presentes na madeira. A concentração destes aromas diminui se a temperatura for demasiado elevada dado que muita da energia libertada pelas altas temperaturas activa a reacção de Maillard, que faz os hidratos de carbono e os açúcares reagirem com os compostos azotados, favorecendo a formação de maltol, alterando então os descritores aromáticos característicos para aromas a pão tostado.

## → À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Sacos com 40 unid.

