



# CHAUFFAGE Direct 1.6

类似橡木桶的烘烤过的橡木板



## → 技术描述

橡木桶的使用有着悠久的历史：它已经从做为容器的简单功能转变为不可或缺的酿酒工具，用于优化葡萄酒的品质。随着时间推移，对葡萄酒酿造的不断深入研究，使我们能了解橡木，氧气在葡萄酒陈酿过程中的作用机理，及与酒中多酚物质的相互作用；此外橡木的生长地区，树龄，晾晒方法等等因素都会最终表现在入桶的葡萄酒中。

烘烤过的橡木是葡萄酒生产工艺中使用的重要产品，为葡萄酒陈酿过程带来丰富的香气，是消费者普遍钟爱的口味。

通过全新的生物技术工艺，我们研发了 **Chauffage Direct 1.6**，原料为法国橡木，尺寸为95cm X 5cm X 0.7cm。使用 **Chauffage Direct 1.6** 橡木板时配合公司的微氧技术，可以得到类似入桶陈酿的效果。木板的芳香物质在精准的氧气量下，缓慢的释放芳香物质，使葡萄酒获得柔软的酒体和更稳定的颜色，并且其颜色是令人愉悦的紫罗兰色。

除了可以稳定葡萄酒的结构和颜色外，**Chauffage Direct 1.6** 橡木板还拥有丰富美妙的芳香物质，在酒中使用后，我们可以品尝到从焦糖到香料，从巧克力到咖啡，从甘草到香草的各种香气。这些复杂的香气巧妙的结合在一起，使葡萄酒变得更加复杂有趣。

这款产品与传统的橡木桶相比，最大的区别在于呋喃醛，酚醛和挥发酚的含量，这些物质是在橡木烘烤受热时释放出来的芳香物质。传统工艺制作的橡木桶也含有以上几种芳香物质，但是因为工艺的不同，其含量与前者是不同的。

传统的橡木桶烘烤技术会获得更多的酚醛类物质，此类物质有香草的味道，而呋喃醛的提升较少，这种物质可以增强葡萄酒的水果香气。

全新的烘焙工艺使**Chauffage Direct 1.6** 可以同时拥有强烈的水果香气和香草香气及良好均衡的焦糖和甘草味。

## → 组成和技术特点

切割的橡木制品

烘烤: 中等。

成熟期: 36-48 个月。

## → 用量

通常固定橡木板需要在大罐内进行焊接工作或进行复杂的搭设；AEB开发了一种全新的方式，可以简易的拼装1到240块橡木板。

易于运输，组装方便，用量为每百升半片至6片。





# CHAUFFAGE Direct 1.6

## → 使用方法

可以在大罐外进行拼装，只需几分钟即可完成，并且很容易放入大罐中。放入后也不需额外调整。

## → 储存及包装

存放于避光避热阴凉干燥的地方。

25片一袋。

