

Boisélevage

*La tradición de la madera
para un vino actual*



®  **AEB**
group



Boisélevage

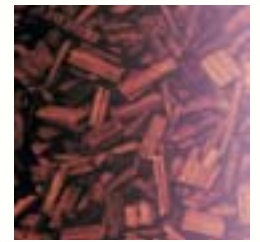
El uso de la madera en la producción de vinos tiene una larga tradición: se ha pasado de una simple función como envase a utilizarse como un instrumento para afinar y caracterizar al vino.

Con el tiempo, el aumento de los conocimientos enológicos y analíticos ha permitido profundizar en los mecanismos de acción entre la madera y 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 cómo todas estas características influyen determinantemente en el vino tratado.

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

El uso de los chips se ha difundido en los años'80, desarrollando de forma clara la incidencia positiva en los vinos tratados. Una posterior evolución se ha producido mediante el empleo controlado del oxígeno, que ha permitido una enología que utiliza tecnologías de integración entre oxígeno y madera.

El Grupo AEB, que desde hace años trabaja en este sector, ha adquirido grandes conocimientos en los países extra europeos, donde el uso de los fragmentos leñosos vienen siendo utilizados desde hace tiempo; esto nos ha servido para determinar que las características de los chips deben ser más variadas y complejas en Europa que en los países que hasta ahora los han estado usando, ya que la gran variedad de uvas cultivadas y la notable gama de vinos que se originan, requieren una amplia versatilidad.



Características

Características Madera Francesa

Quercus petraea

- Maduración: al aire libre mínimo 8 meses por cm de espesor de la duela hasta un máximo de 24 meses en regiones con un grado de humedad adecuado
- Origen: roble francés del centro y del este de Francia
- Color: de marrón claro a marrón oscuro
- Humedad: inferior al 3 - 4% en los menos tostados y 2 - 3 % en los más tostados

Características Madera americana

Quercus alba

- Maduración: al aire libre más de 10 meses
- Origen: roble americano de Ohio
- Color: de marrón claro a marrón oscuro
- Humedad: inferior al 3 - 4% en los menos tostados y 2 - 3 % en los más tostados

Dimensiones Boisélevage

La gama de chips **Boisélevage** dispone de tres tipos de dimensiones: **2, 4 y 8**.

Tostado

Los **Boisélevage** están tostados mediante el sistema de tostado "Batch único". El método, reconocido como el mejor, permite un tratamiento que penetra en el interior, hasta el corazón del chip de forma que permite una cesión homogénea.

En la gama **Boisélevage** encontramos el tostado: **ligero (L), medio (M) y fuerte (F)**. De su grado depende la intensidad de la caracterización que el chip puede desarrollar.

Procedencia del roble

La elección del tipo de madera tiene importancia ya que las diferencias entre el roble francés y el americano son notables. En líneas generales se puede decir que los chips franceses de la línea **Boisélevage**, confieren al vino más complejidad, están más indicados para el afinado y respetan mejor las notas varietales. Los descriptores aromáticos que se perciben son especiados, ahumados, vainilla.

El tipo americano por el contrario aporta al vino un gusto "internacional" dulce, fácil de percibir, y por lo general se aconseja en los vinos en los que se desea influenciar más la estructura polifenólica que el gusto. Las notas organolépticas más destacadas son la vainilla, nuez de coco, dulce de crema y madera fresca. Se puede decir que los aromas originados por los chips americanos tienen un impacto más marcado.





Dosis de empleo:

La dosis de los **Boisélevage** varía normalmente de 100 a 500 g/hL, en función del tipo de vino a tratar y de las notas organolépticas que se deseen desarrollar. Para poder decidir mejor la cantidad a utilizar es importante conocer que según la dimensión:

- 8 con dosis de 500 g/hL

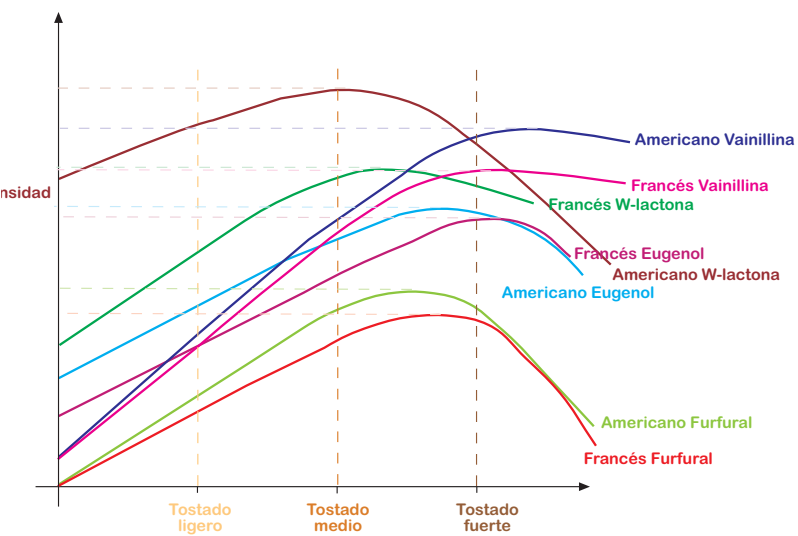
tiene la misma superficie equivalente de una barrica

- 4 con dosis de 330 g/hL

tiene la misma superficie equivalente de una barrica

- 2 con dosis de 250 g/hL

tiene la misma superficie equivalente de una barrica



Boisélevage

Gama	Procedencia	Dimensiones	Tostado
<i>Boisélevage</i>			
F8F	Francés	8	Fuerte
F8M	Francés	8	Medio
F8L	Francés	8	Ligero
F4F	Francés	4	Fuerte
F4M	Francés	4	Medio
F4L	Francés	4	Ligero
F2F	Francés	2	Fuerte
F2M	Francés	2	Medio
A8F	Americano	8	Fuerte
A8M	Americano	8	Medio
A2F	Americano	2	Fuerte
A2M	Americano	2	Medio

Boisélevage

Aromas cedidos por la madera

Compuestos aromáticos

Latonas (Whisky-Lactona)

Los más importantes en la madera son la cis y trans del β -Metil- γ -Octalactona, conocida también con el nombre de whisky-lactona de típico aroma a nuez de coco. Este compuesto, está presente en pequeñas cantidades y es similar a la nota de madera fresca. La cis asocia a la nota de nuez de coco un aroma herbáceo tenue, persistente y dulce; y la trans en cambio adiciona una sensación especiada, pero 4 veces menos intensa.

La maduración del roble, determina la relación entre la cis y la trans Octalactona; las maderas más envejecidas tienen valores de cis mayores que las frescas; los tostados fuertes disminuyen la cantidad total de las lactonas.

Normalmente la madera americana presenta cantidades superiores de lactonas respecto a la francesa.

Vainillina

Es el compuesto aromático por excelencia de la madera y está presente en cantidades importantes en el roble. La percepción de la vainillina a nivel aromático, respecto al resto de los compuestos de los chips, es menor y el tostado juega un papel fundamental sobre este compuesto, porque hasta niveles medio-altos no aumenta su liberación, pero si se desarrolla con una determinada fuerza existe una considerable disminución.

Guayacol

Este compuesto volátil en la madera incide en relación al 4- metilguayacol, que origina olores de carbón y ahumado; y puede estar en ciertos casos asociado también a las especias. Deriva de la degradación de la lignina de la madera durante el tostado.

Eugenol

Asociado al aroma de clavo de especia, es uno de los principales compuestos volátiles de la madera que aumenta durante el envejecimiento y con el tostado.

Furfural - 5-metilfurfural - hidroximetilfurfural

Se originan de la degradación por inducción térmica de los carbohidratos. Tiene como descriptores principales la mantequilla de cacahuete, el dulce y el caramelo. Para ser perceptibles deben estar presentes en concentraciones elevadas, ya que son difíciles de identificar. Tienen origen en el calentamiento (tostado) de los carbohidratos presentes en la madera; la concentración de los citados aromas disminuye si la temperatura es muy elevada, ya que la energía desarrollada por las altas temperaturas activa la reacción de Maillard, reaccionando los carbohidratos con los compuesto nitrogenados, favoreciendo la formación del maltol, cambiando por consiguiente los descriptores aromáticos característicos al olor de pan tostado.



62833



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campanyà, 13
08755-Castellbisbal (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com