

CHAUFFAGE Direct 1.6

Os staves idênticos às barricas. Madeiras para o afinamento do vinho, tostadas por chama livre

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

O uso da madeira na produção dos vinhos tem uma longa tradição: passou da mera função de recipiente para um verdadeiro e imprescindível instrumento para afinar e caracterizar os vinhos. Com o passar do tempo, a evolução dos conhecimentos enológicos e analíticos permitiu identificar e estudar em profundidade os mecanismos de ação entre madeira e oxigênio e as suas interações sobre as substâncias polifenólicas. Isso tudo clarificou o quanto importantes são as diferenças entre as zonas de procedência do carvalho, a idade da planta, o tipo de secagem e como esses elementos influenciam, de modo determinante, o vinho tratado.

As tecnologias de produção do vinho e as exigências dos consumidores a nível mundial têm evidenciado que um dos aspetos mais importantes é a queima (tostadura) da madeira, a qual influencia diretamente o gosto graças aos compostos gustativos e aromáticos que são libertados durante o afinamento.

Dentro dos novos produtos da linha Boisélevage, encontramos **Chauffage Direct 1.6**, aduelas de carvalho francês, com dimensões de 90x5x1,6 cm. A utilização combinada de **Chauffage Direct 1.6** e Microsafe (microoxigenação) permite criar condições muito similares às do afinamento em barricas. A libertação lenta dos compostos característicos da madeira e o aporte calibrado do oxigênio dão lugar a todas aquelas reações que conferem ao vinho maciez, volume, corpo e melhoram a estabilidade da cor que assume agradáveis notas violáceas.

Além dos efeitos positivos na estrutura e estabilidade do vinho, as aduelas **Chauffage Direct 1.6** cedem substâncias aromáticas de grande impacto sensorial. Nos vinhos tratados reconhecem-se notas que vão do caramelo às especiarias, do chocolate ao café, do alcaçuz à baunilha. Todas essas sensações contribuem para tornar mais complexo e interessante o bouquet do vinho.

As maiores diferenças são encontradas na concentração de aldeídos furânicos, aldeídos fenólicos e de fenóis voláteis derivantes da degradação térmica da madeira, que é quantitativa e qualitativamente muito diferente entre um processo de aquecimento e outro e em comparação com a laboração tradicional das barricas (à mesma temperatura).

A tostadura clássica favorece a produção de aldeídos fenólicos (com sensações atribuíveis à baunilha) em comparação aos aldeídos furânicos que exaltam as sensações frutadas.

A tostadura direta permite obter a produção conjunta desses compostos e então obter perfis de vinho muito mais interessantes onde, juntamente a uma forte exaltação da fruta sente-se também uma ampla percepção da baunilha com notas a alcatrão e a alcaçuz bem homogeneizadas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Madeira *Quercus petraea* cortada.

Tostadura: média.

Secagem: 36-48 meses.





CHAUFFAGE Direct 1.6

→ DOSES A USAR

Com frequência, os sistemas de apoio das aduelas nos depósitos requerem trabalhos de soldadura no interior dos recipientes ou a montagem de andaimes complexos. A AEB desenvolveu um sistema componível que pode comportar de 1 a 240 staves. É fácil de transportar, fácil de montar e quando desmontado o módulo é muito compacto (10x10x100 cm).

→ MODO DE APLICAR

O módulo pode ser montado fora do depósito, em poucos minutos, e depois facilmente ser inserido no seu interior: uma vez dentro do depósito é feito o empilhamento das aduelas sobre o módulo.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e do calor.

Sacos com 25 staves.

