A8F

Nuevo Oak alternativo para dar una nota boisèe

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El uso de la madera en la producción de vinos tiene una larga tradición: se ha pasado de una simple función como envase autilixar a la de 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.
El uso de los chips se ha difundido en los años'80, incidiendo positivamente en los vinos tratados. Una posterior evolución se ha producido mediante el empleo controlado de oxígeno, que ha permitido a la enología utiliza tecnologías de integración entre oxígeno y madera.

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 viene siendo utilizado 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 versatilidat.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Procedencia: Americano
Dimensiones: 8 mm
Tostado: Fuerte

Los Boisélevage están tostados mediante un 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.

Características madera Americana: *Quercus alba*
Maduración: al aire libre más de 10 meses
Origien: 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

Referencia: A8F_TDS_ES_1260925_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com

A8F

⇢ DOSIS DE EMPLEO

La dosifiación de los Boisélevage normalmente varia de 100 a 500 g/hL, en función del tipo de vino a tratar y de las sensaciones gustativas y olfativas que se deseen aportar. para poder decidir mejor la cantidad a utilizar es importante saber que:
8 mm con dosis de 250 g/hL.
Tiene la misma superficie de intercambio que una barrica.

⇢ FORMA DE EMPLEO

Dosificar directamente en el vino o con el saco de infusión.

⇢ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, mantenerlo alejado de las fuentes de calor. Durante la manipulación evitar la formación de polvo.

Sacos de 10 kg netos.

Referencia: A8F_TDS_ES_1260925_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com