



Extra V/V

.....
Nuevo oak alternativo para conferir importantes notas boisée
.....

→ 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 auxiliar 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 determinadamente 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 utilizar 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 versatilidad.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Origen: roble francés del centro y del este de Francia *Quercus petraea*

Dimensiones: 2 mm

Tostado: Medio

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.

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.

Color: de marrón claro a marrón oscuro.

Humedad: inferior al 3-4 % en los menos tostados y 2-3% en los más tostados.

→ DOSIS DE EMPLEO

100-500 g/hL, dependiendo del vino a tratar y de la sensación gustativa/olfativa que se desee obtener.

→ FORMA DE EMPLEO

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

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Sacos de 10 kg netos.

