



BOISÉLEVAGE Stave AHT

.....

New oak alternatives per dare una spiccata nota boisée

.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'uso del legno nella produzione dei vini ha una lunga tradizione: si è passati dalla semplice funzione di contenitore a quella di vero e proprio strumento per affinare e caratterizzare i vini. Nel tempo, l'aumentare delle conoscenze enologiche ed analitiche ha permesso di approfondire i meccanismi di azione tra legno ed ossigeno e la loro interazione sulle sostanze polifenoliche; tutto ciò ha chiarito quanto importanti siano le differenti zone di provenienza del rovere, l'età della pianta, il tipo di stagionatura e come queste caratteristiche influenzino in modo netto il vino trattato.

Le tecnologie di produzione del vino e le esigenze dei consumatori di tutto il mondo hanno evidenziato come uno degli aspetti più importanti sia la tostatura del legno, che influenza direttamente il gusto grazie ai composti gustativi ed odorosi che vengono rilasciati durante l'affinamento.

Tra i prodotti della linea Boisélevage troviamo Staves, assi di rovere francese ed americano tostato, dimensioni di 95x5x0,7 cm per il primo e 95x10x0,9 cm per il secondo. L'uso combinato di Boisélevage Staves e Microsafe (microossigenazione) permette di creare condizioni molto simili all'affinamento in barriques. La lenta cessione dei composti caratteristici del legno e l'apporto calibrato d'ossigeno danno il via a tutte quelle reazioni che conferiscono al vino morbidezza, volume, corpo e migliorano la stabilità del colore che assume piacevoli note violacee.

Oltre agli effetti positivi sulla struttura e stabilità del vino, Staves cedono sostanze aromatiche dal grande impatto sensoriale. Nei vini trattati con Staves possiamo riconoscere note che vanno dal caramello alle spezie, dal cioccolato al caffè, alla liquirizia fino ad arrivare alla vaniglia. Tutte queste sensazioni concorrono a rendere più complesso ed interessante il bouquet del vino.

Il clima in cui avviene la stagionatura è un fattore importante per la produzione delle Boisélevage Staves, motivo per cui AEB ha selezionato località in cui tradizionalmente viene affinato il legno di rovere destinato all'uso enologico. Durante l'invecchiamento si controlla periodicamente l'evoluzione degli isomeri da Trans a Cis al fine di valutare il perfetto indice di maturazione del legno.

Per Boisélevage Staves ci sono 3 tipologie di tostatura, 2 grane diverse e di legno francese o legno americano.

La tostatura forte (**AHT**) da legno americano si ottiene con tostature a temperature elevate. Il rovere così trattato conferisce al vino un aroma complesso molto intenso di caffè, spezie quasi mentolate, sensazioni dolci che rimangono costanti nel tempo. La grana di questi legni è tra media e fine.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Legno *Quercus Alba* tagliato.

Da un metro cubo di rovere si producono circa 400 Staves americane.

Spesso i sistemi di ancoraggio delle Staves nelle vasche richiedono opere di saldatura all'interno dei





BOISÉLEVAGE Stave AHT

tank o di montaggio di impalcature complesse; AEB ha messo a punto un sistema componibile che può alloggiare da 1 a 240 Staves.

Facile da trasportare, ridottissimo negli ingombri da smontato (cm 10x10x100) è di facilissimo montaggio.

→ MODALITÀ D'USO

Devono essere aggiunte al serbatoio sfuse o su apposito supporto che ne semplifica la gestione in fase di travaso o rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da 30 Stave.

