CHAUFFAGE Direct 1.6

Le staves uguali alle barriques. Legni per l'affinamento del vino con tostatura a fiamma libera

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.

Nei nuovi prodotti della linea Boisélevage, troviamo le **Chauffage Direct 1.6**, assi di rovere francese, con dimensioni di 95x5x1,6 cm. L'uso combinato di **Chauffage Direct 1.6** e Microsafe (microssigenazione) 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, **Chauffage Direct 1.6** cedono sostanze aromatiche dal grande impatto sensoriale. Nei vini trattati 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.

Le differenze maggiori si trovano nella concentrazione di aldeidi furaniche, di aldeidi fenoliche e di fenoli volatili derivanti dalla degradazione termica del legno. È quantitativamente e qualitativamente molto diversa da un processo di riscaldamento ad un altro e in confronto con una lavorazione tradizionale delle barrique (a parità di temperatura).

La tostatura classica favorisce la produzione di aldeidi fenoliche, con sensazioni riconducibili alla vaniglia, rispetto alle aldeidi furaniche che esaltano le sensazioni fruttate.

La tostatura diretta permette di avere la produzione di questi composti contemporaneamente e avere dei profili del vino molto più interessanti, in cui ad una forte esaltazione del frutto si sente anche una grande percezione della vaniglia con note di catrame e di liquirizia ben omogenizzate.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Legno *Quercus petraea* tagliato.

Tostatura: media.
Stagionatura: 36-48 mesi.

Referenza: CHAUFFAGE DIRECT 1.6_TDS_IT_1290925_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com

CHAUFFAGE Direct 1.6

⇢ DOSI D'IMPIEGO

Spesso i sistemi di ancoraggio di **Chauffage Direct 1.6** nelle vasche richiedono opere di saldatura all'interno dei 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

Può essere assemblato fuori dal tank in pochi minuti ed inserito facilmente al suo interno: una volta all'interno della vasca si procede ad impilare il legno su modulo.

⇢ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Sacchi da 25 staves.

Referenza: CHAUFFAGE DIRECT 1.6_TDS_IT_1290925_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com