CHAUFFAGE Direct 1.6

Los staves idénticos a las duelas de barrica. Madera para el afinado del vino con un tostado tradicional

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El uso de la madera en la producción de vinos tiene una larga tradición: se ha pasado de la simple función de envase a la de una herramienta real para afinar y caracterizar los vinos. Con el tiempo, el aumento en el conocimiento enológico y analítico ha permitido profundizar en los mecanismos de acción entre la madera y el oxígeno, y su interacción sobre las sustancias polifenólicas; todo esto ha demostrado la importancia de las diferentes zonas de procedencia del roble, la edad de la planta, el tipo de madurez y cómo estas características influyen claramente en el vino tratado.
Las tecnologías de producción de vino y las exigencias de los consumidores de todo el mundo han evidenciado que uno de los aspectos más importantes es el tostado de la madera, que influye directamente en el gusto y aroma gracias a los compuestos que se liberan durante el afinado.

En los nuevos productos de la línea Boisélevage, encontramos el **Chauffage Direct 1.6**, duelas de roble francés, con dimensiones de 95x5x1,6 cm. El uso combinado de **Chauffage Direct 1.6** y microoxigenación permite crear condiciones muy similares al afinado en barricas. La liberación lenta de los compuestos característicos de la madera y el aporte controlado del oxígeno dan paso a todas las reacciones que confieren al vino suavidad, volumen, cuerpo y mejoran la estabilidad del color con agradables notas violáceas.

Además de los efectos positivos sobre la estructura y la estabilidad del vino, **Chauffage Direct 1.6** cede sustancias aromáticas con un gran impacto sensorial. En los vinos tratados podemos reconocer notas que van desde el caramelo a las especias, del chocolate al café, del regaliz hasta llegar a la vainilla. Todas estas sensaciones contribuyen a hacer más complejo e interesante el bouquet del vino.

Las principales diferencias se encuentran en la concentración de aldehídos furánicos, aldehídos fenólicos y de fenoles volátiles derivados de la degradación térmica de la madera. Es cuantitativamente y cualitativamente muy diferente de un proceso de tostado a otro y en comparación con una elaboración tradicional de la barrica (a la misma temperatura).

El tostado clásico favorece la producción de aldehídos fenólicos, con notas atribuibles a la vainilla, respecto a los aldehídos furánicos que resaltan más las notas afrutadas.

El tostado directo permite la producción de estos compuestos al mismo tiempo y tener perfiles de vino mucho más interesantes con una exaltación de la fruta se percibe también una gran percepción de vainilla con notas empireumáticas y de regaliz bien integradas.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Listones de madera *Quercus petraea*.

Tostado medio
Maduración: 36-48 meses

Referencia: CHAUFFAGE_DIRECT_1.6_TDS_ES_1290925_OENO_Argentina

AEB ARGENTINA S.A. • Carril Rodríguez Peña 4084, Coquimbito, 5513, Maipú, Mendoza (AR)
+54 261-4979144/8258 • recepcion@aebargentina.com.ar • www.aeb-group.com

CHAUFFAGE Direct 1.6

⇢ DOSIS DE EMPLEO

Los sistemas de anclaje de **Chauffage Direct 1.6** en los depósitos requieren trabajos de soldadura dentro de los depósitos o el montaje de andamios complejos; AEB ha desarrollado un sistema modular que puede albergar de 1 a 240 staves.
Fácil de transportar, extremadamente compacto en tamaño cuando se desmonta (10x10x100 cm), y de fácil montaje.

⇢ FORMA DE EMPLEO

Puede ensamblarse fuera del depósito en pocos minutos e insertarse fácilmente en el interior: una vez dentro del depósito, se procede apilar la madera en el módulo.

⇢ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 25 staves.

Referencia: CHAUFFAGE_DIRECT_1.6_TDS_ES_1290925_OENO_Argentina

AEB ARGENTINA S.A. • Carril Rodríguez Peña 4084, Coquimbito, 5513, Maipú, Mendoza (AR)
+54 261-4979144/8258 • recepcion@aebargentina.com.ar • www.aeb-group.com