FPM

Novos chips (aparas) alternativos para dar uma marcada nota boisée

DESCRIÇÃO TÉCNICA

O uso da madeira na produção dos vinhos tem uma longa tradição: passou da mera função de recipiente de armazenamento para um verdadeiro e imprescindível instrumento para afinar e caracterizar os vinhos. Com o passar do tempo, a evolução dos conhecimentos enológicos e analíticos permitiu identificar e estudar em profundidade os mecanismos de ação entre madeira e oxigênio e as suas interações sobre as substâncias polifenólicas, isso tudo clarificou o quanto importantes são as diferenças entre as zonas de procedência do carvalho, a idade da planta, o tipo de secagem e como esses elementos influenciam, de modo determinante, o vinho tratado.
As tecnologias de produção do vinho e as exigências dos consumidores a nível mundial têm evidenciado que um dos aspetos mais importantes é a queima (tostadura) da madeira, a qual influência diretamente o gosto graças aos compostos gustativos e aromáticos que são libertados durante o afinamento.
A utilização das aparas (chips) difundiu-se a partir dos anos 80 e tem evidenciado claramente a incidência positiva nos vinhos tratados. Uma evolução posterior vem da utilização controlada do oxigénio, que tornou possível transformar a enologia substituindo algumas das tecnologias subtrativas pelo uso integrado de oxigénio e madeira.

A AEB, que há anos opera nesse setor, a partir da vasta experiência adquirida em países não europeus onde o uso dos fragmentos lenhosos foi introduzido há muitos mais anos, detetou que na Europa, as características que as aparas devem ter são muito mais complexas em comparação com as dos outros países devido às inúmeras castas cultivadas e à ampla e notável diversidade de vinhos produzidos, os quais requerem uma gama diferenciada.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tostadura: os Boisélevage são tostados com um sistema por torrefação por lote único. O método, reconhecido como o melhor, permite que a tostadura penetre até ao cerne das aparas para tornar as passagens/cessões mais homogéneas.
Para as aparas **Boisélevage FPM** a tostadura é média (M). Do grau de tostadura depende a intensidade da caracterização que a apara pode dar.
Origem do carvalho: Madeira francesa, *Quercus petraea.*
Secagem: ao ar livre, durante pelo menos 8 meses por cm de espessura da aduela até um máximo de 24 meses, em regiões com boa humidade.
Cor: de castanho-claro a castanho intenso.
Humidade: inferior a 3-4% nas menos tostadas e 2-3% nas mais tostadas.

Boisélevage FPM são aparas de madeira de pequena dimensão.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas, uso enológico.
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.

Referência: BOISELEVAGE_FPM_TDS_PT_1080920_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.+351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

FPM

DOSES A USAR

Normalmente varia de 100 a 500 g/hL, em função do tipo de vinho a tratar e das sensações gustativa e olfativa pretendidas. Para auxiliar na decisão da quantidade a aplicar é importante saber que aparas de pequena dimensão numa dosagem de 250 g/hL tem a mesma superfície de permuta de uma barrica.

MODO DE APLICAR

Introduzir diretamente no vinho ou com o saco de infusão.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar num local fresco e seco, afastado de fontes de calor.
Durante a manipulação evitar a formação de pós.

Sacos com 10 kg.

Referência: BOISELEVAGE_FPM_TDS_PT_1080920_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.+351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com