SUPER C/V

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 influencia 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 partir da vasta experiência adquirida em países não europeus onde o uso dos fragmentos lenhosos foi introduzido há muitos mais anos, a AEB, que há anos opera nesse setor, 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 **Super C/V** a tostadura é média+ (M+). Do grau de tostadura depende a intensidade da caracterização que a apara pode dar.

Origem do carvalho:
Características da madeira francesa, *Quercus petraea,* das zonas central e este de França. 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.

Referenza: SUPER_C-V_TDS_PT_1300726_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Pq. Indl. Coimbrões, Lt123/124 - Fragosela 3500-618 Viseu
Tel. +351.232470350 aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com

SUPER C/V

Características da madeira americana, *Quercus alba,* da região do Ohio. Secagem: ao ar livre, como mínimo, durante 10 meses. Cor: de castanho claro a castanho intenso. Humidade: inferior a 3-4% nos menos tostados e 2-3% nos mais tostados.

Tamanho/dimensões: **Super C/V** é de 2 mm.

⇢ 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 com 2 mm 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 em local fresco e seco. Manter afastado de fontes de calor. Durante a manipulação evitar a formação de pós.

Sacos com 10 kg.

Referenza: SUPER_C-V_TDS_PT_1300726_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Pq. Indl. Coimbrões, Lt123/124 - Fragosela 3500-618 Viseu
Tel. +351.232470350 aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com