

Linha AlternativOAK

Os aromas cedidos pela madeira

Lactonas (Whisky Lactonas)

Os mais importantes na madeira são o Cis e o Trans do β -Metil- γ -Octalactona, conhecidos também pela designação de whisky-lactona devido ao típico odor a coco. Este composto, quando presente em pequenas quantidades, assemelha-se à madeira fresca. O Cis associa à sensação de coco um aroma herbáceo ténue mas persistente e doce. O Trans, por sua vez, assegura uma nota a especiarias mas 4 vezes menos intensa.

O envelhecimento do carvalho influencia a proporção entre o Cis e o Trans Octalactona. As madeiras mais envelhecidas possuem maiores teores em Cis que as madeiras mais jovens e as tostaduras fortes diminuem as quantidades de lactonas. Normalmente, o carvalho americano apresenta quantidades superiores de lactonas em relação ao carvalho francês.

Vanillina

É, por excelência, o composto aromático da madeira e está presente em quantidades significativas na madeira de carvalho. A percepção da vanilina, a nível aromático e em relação aos outros compostos das aparas, contudo, é menor e a tostadura desempenha um papel fundamental sobre este composto porque até níveis médios-altos aumenta-lhe a passagem mas, se demasiado forçada, determina-lhe uma considerável diminuição.

Guaiacol

Este composto aromático da madeira incide na relação 4-metilguaiacol, que dá origem a odores a carvão e fumado e, em certos casos, pode estar associado também às especiarias. Deriva da degradação da lenhina durante o processo de tostadura.

Eugenol

Associado ao aroma de cravinho-da-índia, é um dos principais compostos aromáticos das madeiras. Aumenta durante o envelhecimento e com a tostadura.

Furfural - 5 metilfurfural - hidroximetilfurfural

Originam-se de uma degradação por indução térmica dos açúcares e dos hidratos de carbono. Seus descritores principais são a manteiga de amendoim, o doce e o caramelo. Para serem sentidos devem ser libertados em doses elevadas visto não serem de fácil identificação.

Têm origem no aquecimento (tostadura) dos hidratos de carbono presentes na madeira; a concentração de tais aromas, no entanto, diminui se a temperatura for demasiado elevada porque uma grande quantidade de energia emitida pelas altas temperaturas desencadeiam a reação de

Maillard, que faz reagir os hidratos de carbono e os açúcares com os compostos azotados.

Isso favorece a formação de maltol, levando à mutação dos descritores aromáticos característicos a aromas de pão tostado.



Linha AlternativOAK

AS MELHORES MADEIRAS AMERICANAS PARA O AFINAMENTO DO VINHO



AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A.
Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124
Fragosela 3500-618 Viseu (Portugal)
Tel: +351 232 470350
Fax: +351 232 479971
aeb.bioquimica@mail.telepac.pt
www.aeb-group.com

Linha AlternativOAK

O uso da madeira no vinho



A utilização da madeira no vinho tem uma longa tradição: passou da simples função de recipiente de armazenamento para um verdadeiro e alternativo instrumento para a maturação e a caracterização dos vinhos. O estudo dos mecanismos de ação entre a madeira e o oxigénio e as suas interações sobre as substâncias polifenólicas permitiu compreender o quão importante são fatores como a proveniência do carvalho, a idade da planta e o tipo de secagem. Estes elementos influenciam profundamente o gosto do vinho graças aos compostos odorosos e gustativos que são libertados durante o afinamento.

A AEB adquiriu grande experiência e conhecimento na utilização das aparas de madeira: o processo, que começou em 2009, permitiu elaborar uma nova gama tendo por base as castas/vinhos que caracterizam o contexto europeu.

A proveniência do carvalho

A madeira americana aporta ao vinho um gosto doce, fácil de perceber e, em geral, é recomendada para vinhos onde não se pretende influenciar demasiado a estrutura polifenólica ao paladar.

As sensações gustativas mais marcadas são as de baunilha, coco, creme doce e madeira fresca. Em geral, os aromas originados pelas madeiras americanas tem um impacto mais marcado.

O processo de trabalhar a madeira

Depois de desidratada, a madeira natural é tostada e cortada.

Os variados graus de tostadura e a dimensão final das aparas permitem obter diferentes efeitos aromáticos e velocidades de passagem das moléculas da madeira.

A libertação (passagem) depende da superfície relativa de contato entre o vinho e a madeira.



Uma gama para cada exigência

AlternativOAK é uma linha que nasceu de uma parceria com um fornecedor americano com o qual foram afinados os processos de secagem e de tostadura das madeiras. O processo denominado “slow roasting” (torrefação lenta), aperfeiçoado no tempo, assegura um nível de tostadura uniforme e coerente na cor. Graças à presença de carvalhos de alta qualidade, a linha AlternativOAK consegue dar resposta a qualquer necessidade. A gama abrange Aparas e cubos (Cubes) além de Staves, Sticks e Mini Staves (mais adaptados para barricas).



	Tosta	Secagem (meses)	Embalagem
Aparas Small	L M M+ F	24	22,7 kg
Aparas Large	L M M+ F	16-18	22,7 kg
Cubos	L M M+ F	18-24	10 kg
Stick	L M M+	24-36	32 peças
Staves	L M M+ F	36	30 peças
Mini Staves	L M M+ F	36	100 peças

A tostadura da madeira

O grau da tosta indica a intensidade de caracterização que pode ser dada à madeira.

