



BOISÉLEVAGE F2L

Nuevo alternativo para obtener una marcada nota boisée

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El uso de la madera en la producción de vinos tiene una larga tradición: ha pasado de la simple función como envase a utilizar a la de un instrumento para afinar y caracterizar el vino.

Con el tiempo, el aumento de los conocimientos enológicos y analíticos ha permitido profundizar en los mecanismos de acción entre la madera y el oxígeno; y su interacción sobre sustancias polifenólicas, evidenciando la importancia de la procedencia del roble, la edad de la planta, el tipo de maduración y como todas estas características influyen determinadamente en el vino tratado.

Las tecnologías de producción del 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, gracias a los compuestos olorosos y gustativos que se liberan durante el afinado.

El uso de chips se ha difundido en los años 80 incidiendo positivamente en los vinos tratados. Una posterior evolución se ha producido mediante el empleo controlado de oxígeno, que ha permitido a la enología utilizar tecnologías de integración entre oxígeno y madera.

AEB, que desde hace años trabaja en este sector, ha adquirido grandes conocimientos en países no europeos, donde el uso de los fragmentos leñosos viene siendo utilizados desde hace tiempo; esto nos ha servido para determinar que las características de los chips deben ser más variadas y complejas en Europa que en los países que hasta hora los han estado usando, ya que la gran variedad de uvas cultivadas y la notable gama de vinos que originan, requieren una amplia versatilidad.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tostado: los Boisélevage se tuestan mediante un sistema de torrefacción "Batch único". El método, reconocido como el mejor, permite un tratamiento que penetra en el interior, hasta el corazón del chip de forma que permite una cesión homogénea.

Para **Boisélevage F2L** el tostado es ligero (L). El grado de tostado depende de la intensidad de las características que el chip puede dar.

Procedencia del roble: madera francesa, *Quercus petraea*.

Maduración: al aire libre mínimo 8 meses por cm de espesor de la duela hasta un máximo de 24 meses en regiones con un grado de humedad buena.

Origen: de roble francés del centro y este de Francia.

Color: de marrón claro a marrón intenso.

Humedad: inferior al 3-4% en los menos tostados y del 2-3% en los más tostados.

Las dimensiones de **Boisélevage F2L** es de 2 mm.





BOISÉLEVAGE F2L

→ DOSIS DE EMPLEO

La dosificación de los Boisélevage normalmente varia de 100 a 500 g/hL, en función del tipo de vino a tratar y de las sensaciones gustativas y olfativas que se deseen aportar. Para poder decidir mejor la cantidad a utilizar es importante saber que 2 mm con dosis de 250 g/hL tiene la misma superficie de intercambio que una barrica.

→ FORMA DE EMPLEO

Dosificar directamente en el vino o con un saco de infusión.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Sacos de 10 kg netos

