



F4F

.....
 New oak alternatives für eine ausgeprägte Note Boisèe

→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Verwendung von Holz bei der Herstellung von Weinen hat eine lange Tradition: Es hat sich von der einfachen Funktion

eines Behälters zu einem echten Hilfsmittel zur eines Behälters zu einem echten Hilfsmittel zur Veredelung und Charakterisierung der Weine entwickelt.

Im Laufe der Zeit haben die zunehmenden önologischen und analytischen Kenntnisse es ermöglicht, die Wirkungsmechanismen zwischen Holz und Sauerstoff und deren Wechselwirkung auf die polyphenolischen Substanzen zu untersuchen; all dies hat deutlich gemacht, wie wichtig die verschiedenen Herkunftsgebiete der Eiche, das Alter der Pflanze und die Art der Reifung sind und wie diese Merkmale den behandelten Wein eindeutig beeinflussen.

Die Technologien der Weinherstellung und die Bedürfnisse der Verbraucher auf der ganzen Welt haben gezeigt, dass einer der wichtigsten Aspekte das Toasting des Holzes (Fasseinbrand) ist, die sich dank der Geruchs- und Geschmacksstoffe, die bei der Veredelung freigesetzt werden, direkt auf den Geschmack auswirkt.

Die Verwendung von Chips hat sich in den 1980er Jahren verändert und die positiven Auswirkungen auf die behandelten Weine deutlich gezeigt. Eine weitere Entwicklung war die kontrollierte Verwendung von Sauerstoff, die eine Umgestaltung der Önologie ermöglichte, indem bestimmte subtraktive Technologien durch die integrierte Verwendung von Sauerstoff und Holz ersetzt wurden.

AEB, die seit vielen Jahren in diesem Bereich tätig ist, hat in den außereuropäischen Ländern, in denen die Verwendung von Hackschnitzeln schon vor Jahren eingeführt wurde, große Erfahrungen gesammelt, die zu der Erkenntnis geführt haben, dass die Eigenschaften, die Chips in Europa haben müssen, weitaus ausgeprägter sind als in den Ländern, in denen sie bisher verwendet werden konnten, da die vielen angebauten Rebsorten und die beachtliche Bandbreite der erzeugten Weine ein breites Spektrum erfordern.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Herkunft: Französisch
 Dimension: 4
 Toasting: Medium plus

Toasting: Für die Boisèlevage erfolgt es mit einem einmaligen System der Anröstung. Diese Methode, die als die beste anerkannt ist, ermöglicht es, dass das Toasting bis ins Innere der Chips erfolgt, so dass die Ergebnisse gleichmäßig ausfallen.

Herkunft der Eiche: französisches Holz,
Quercus petraea.

Alterung: an der Luft für mindestens 8 Monate pro cm Daubenstärke bis zu maximal 24 Monaten in Regionen mit guter Luftfeuchtigkeit.

Ursprung: aus französischer Eiche in Mittel- und Ostfrankreich. Farbe: hell- bis tiefbraun.

Feuchtigkeit: weniger als 3-4% bei den am wenigsten angerösteten und 2-3% bei den am meisten angerösteten.





F4F

→ ANWENDUNGSDOSEN

Die Dosierung der Boisélevage liegt in der Regel zwischen 100 und 500 g/hl, je nach Art des zu behandelnden Weins und dem gewünschten Geschmacks- und Geruchsempfinden. Um die zu verwendende Menge besser bestimmen zu können, ist es wichtig zu wissen, dass 4 mit einer Dosierung von 330 g/hl die gleiche Austauschfläche hat wie ein Barrique.

→ ANWENDUNGSWEISE

Die Dosierung erfolgt direkt in den Wein oder mit einem Infusionsbeutel.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern und von Wärmequellen fernhalten. Während der Handhabung ist Staubbildung zu vermeiden.

Säcke mit 10 kg Nettogewicht.

