BOISÉLEVAGE Full Body/V

New oak alternatives per dare una spiccata nota boisée

GMO FREE

DESCRIZIONE TECNICA

L'uso del legno nella produzione dei vini ha una lunga tradizione: si è passati dalla semplice funzione di contenitore a quella di vero e proprio strumento per affinare e caratterizzare i vini.
Nel tempo, l'aumentare delle conoscenze enologiche ed analitiche ha permesso di approfondire i meccanismi di azione tra legno ed ossigeno e la loro interazione sulle sostanze polifenoliche; tutto ciò ha chiarito quanto importanti siano le differenti zone di provenienza del rovere, l'età della pianta, il tipo di stagionatura e come queste caratteristiche influenzino in modo netto il vino trattato.
Le tecnologie di produzione del vino e le esigenze dei consumatori di tutto il mondo, hanno evidenziato come uno degli aspetti più importanti sia la tostatura del legno, che influenza direttamente il gusto, grazie ai composti odorosi e gustativi che vengono rilasciati durante l'affinamento.
L'uso dei chips è andato diffondendosi negli anni '80 ed ha evidenziato in modo chiaro l'incidenza positiva sui vini trattati. Una ulteriore evoluzione è derivata dall'impiego controllato dell'ossigeno, che ha permesso di trasformare l'enologia sostituendo a talune tecnologie sottrattive l'uso integrato di ossigeno e legno.

AEB, che da anni opera in questo settore, ha maturato una grande esperienza nei Paesi extra europei, dove l'uso dei frammenti legnosi è stato introdotto da anni; ciò ha maturato la consapevolezza che le caratteristiche che i chips devono avere in Europa sono di gran lunga più articolate rispetto a quelle dei Paesi che finora li hanno potuti usare, in quanto le molte varietà di uve coltivate e la notevole gamma di vini che si originano, ne richiedono un ampio range.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tostatura: i Boisélevage sono tostati con un sistema a torrefazione cioè a batch unico. Il metodo, riconosciuto come il migliore, permette alla tostatura di penetrare all'interno, fino al cuore del chips in modo da rendere le cessioni omogenee.
Per **Boisélevage Full Body/V** la tostatura è media (M)/forte (F). Dal grado di tostatura dipende l'intensità della caratterizzazione che il chip può dare.

Provenienza della quercia: Legno Francese, Quercus petraea. Invecchiamento: all'aria libera minimo 8 mesi per cm di spessore della doga fino ad un massimo 24 mesi in regioni con una buona umidità. Origine: da rovere francese del centro e dell'est della Francia. Colore: da marrone chiaro a marrone intenso. Umidità: inferiore al 3-4% nei meno tostati e 2-3% nei più tostati.

Provenienza della quercia: Legno Americano, Quercus alba. Invecchiamento: all'aria libera oltre 10 mesi. Origine: rovere americano Ohio. Colore: da marrone chiaro a marrone intenso. Umidità: inferiore al 3-4% nei meno tostati e 2-3% nei più tostati.

La dimensione di **Boisélevage Full Body/V** è di 2 mm.

Referenza: BOISELEVAGE_FULL_BODY/V_TDS_IT_0150116_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com
www.aeb-group.com

BOISÉLEVAGE Full Body/V

DOSI D'IMPIEGO

Il dosaggio dei Boisélevage normalmente varia da 100 a 500 g/hL, in funzione del tipo di vino da trattare e della sensazione gustativa e olfattiva che si vuole apportare. Per meglio decidere la quantità da utilizzare è importante sapere che 2 mm con dosaggio di 250 g/hL ha la stessa superficie di scambio di una barrique.

MODALITÀ D'USO

Dosare direttamente nel vino o con sacco da infusione.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 10 netti.

Referenza: BOISELEVAGE_FULL_BODY/V_TDS_IT_0150116_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com
www.aeb-group.com