



Línea AlternativOAK

LA MEJOR MADERA AMERICANA PARA EL AFINADO DEL VINO

Línea AlternativOAK

El uso de la madera en el vino



El uso de la madera en el vino tiene una larga tradición: se ha pasado de una simple función de envase auxiliar a la de un instrumento para afinar y caracterizar al vino. El estudio de los mecanismos de acción entre la madera y el oxígeno y su interacción sobre las sustancias polifenólicas, ha evidenciado la importancia de la procedencia del roble, la edad de la planta y el tipo de maduración.

Estos elementos influyen profundamente en el gusto del vino, gracias a compuestos aromáticos y gustativos que se aportan durante el afinado.

AEB ha adquirido una amplia experiencia en el uso de fragmentos de madera: el proceso iniciado en el 2009 nos ha permitido desarrollar una nueva gama considerando la interacción con la variedad de uva/vino que caracterizan el contexto europeo.

Procedencia del roble

La madera americana aporta al vino un gusto dulce, de fácil percepción, y por lo general se recomienda para los vinos en los que no se desee influenciar demasiado en la estructura polifenólica.

Las sensaciones gustativas más marcadas son las de vainilla, nuez de coco, dulce de leche y madera fresca. En general, los aromas originados a partir de maderas americanas tienen un impacto más marcado.

El proceso de elaboración de la madera

Una vez secada, la madera natural es tostada y finalmente cortada.

El diferente grado de tostado y el tamaño final de los chips permiten obtener diferentes aspectos aromáticos y tiempos de cesión de los compuestos de la madera.

La liberación, de hecho, depende de la superficie relativa de contacto entre el vino y la madera.



Una gama para cada necesidad

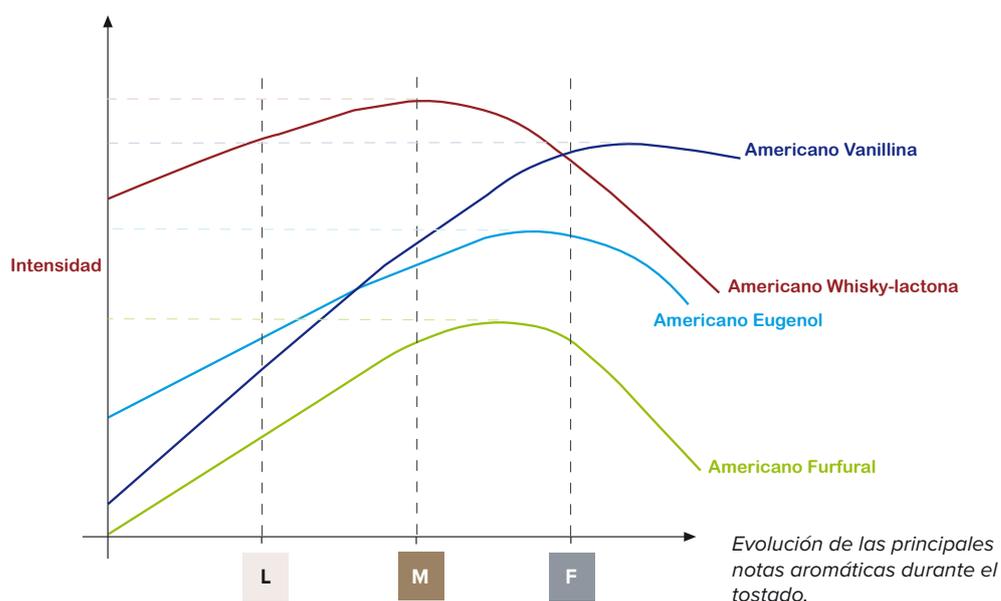
AlternativOAK es una línea desarrollada en colaboración con un proveedor estadounidense con el que se han ajustado los procesos de maduración y del tostado de la madera. El proceso llamado "tueste lento–slow roasting", perfeccionado con el tiempo, garantiza un nivel de tostado uniforme y consistente en color. Gracias a la presencia de robles de alta calidad, la línea AlternativOAK es capaz de satisfacer cualquier exigencia. La oferta incluye: **Chips**, **Staves**, **Mini Staves** y **Stick**, más adecuados para la inserción en las barricas.



	Tostado	Maduración (meses)	Confección
Chips Small	L M M+ F	24	22,7 kg netos
Chips Large	L M M+ F	16-18	22,7 kg netos
Stick	L M M+	24-36	32 piezas
Staves	L M M+ F	36	30 piezas
Mini Staves	L M M+ F	36	100 piezas

El tostado de la madera

El grado de tostado denota la intensidad de la caracterización de la madera.



Tostado	
L	M
M+	F

Línea AlternativOAK

Aromas aportados por la madera

Lactonas (Whisky Lactonas)

Los más importantes en la madera son la Cis y Trans del β -Metil-Y-Octalactona, conocida también con el nombre de whisky-lactona del típico aroma a nuez de coco. Este compuesto, está presente en pequeñas cantidades y es similar a la nota de madera fresca. La Cis asocia a las notas de nuez de coco un aroma herbáceo tenue, persistente y dulce; y la Trans en cambio aporta una sensación especiada, pero 4 veces menos intensa

La maduración del roble, determina la relación entre la Cis y la Trans Octalactona; las maderas más envejecidas tienen valores de Cis mayores que las frescas; los tostados fuertes disminuyen la cantidad total de las lactonas. Normalmente la madera americana presenta cantidades superiores de lactonas respecto a las francesas.

Vainillina

Es el compuesto aromático por excelencia de la madera y está presente en cantidades importantes en el roble. La percepción de la vainillina a nivel aromático, respecto al resto de los compuestos de los chips, es menor y el tostado juega un papel fundamental sobre este compuesto, porque a niveles medio-altos no aumenta su liberación, pero si se desarrolla con una determinada intensidad, existe una considerable disminución.

Guayacol

Este compuesto volátil en la madera incide en relación al 4-metil-guayacol, que origina olores de carbón y ahumado, y puede estar en ciertos casos asociado también a las especias. Deriva de la degradación de la lignina de la madera durante el tostado.

Eugenol

Asociado al aroma de clavo de especia, es uno de los principales compuestos volátiles de la madera que aumenta durante el envejecimiento y con el tostado.

Furfural - 5 metil-furfural - hidroximetilfurfural

Se originan de la degradación por inducción térmica de los carbohidratos, tiene como descriptores principales la mantequilla de cacahuete, el dulce y el caramelo. Para ser perceptibles deben estar presentes en concentraciones elevadas, ya que son difíciles de identificar. Tienen origen en el calentamiento (tostado) de los carbohidratos presentes en la madera; la concentración de los citados compuestos disminuye si la temperatura es muy elevada, ya que la

energía desarrollada por las altas temperaturas activa la reacción de Maillard, haciendo reaccionar los carbohidratos con los compuestos nitrogenados, favoreciendo la formación del maltol, cambiando por consiguiente los descriptores aromáticos característicos a un aroma de pan tostado.



AEB IBERICA, S.A.U.
Av. Can Campanya, 13
08755-Barcelona (España)
Tel: +34 93 772 02 51
Fax: +34 93 772 08 66
aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com