



Linea AlternativOAK

I MIGLIORI LEGNI AMERICANI PER L'AFFINAMENTO DEL VINO

Linea AlternativOAK

L'uso del legno nel vino



L'uso del legno nel vino ha una lunga tradizione: si è passati dalla semplice funzione di contenitore a quella di vero e proprio strumento per affrontare e caratterizzare i vini.

Lo studio dei meccanismi di azione tra legno e ossigeno e la loro interazione sulle sostanze polifenoliche ha permesso di capire quanto siano importanti fattori quali la provenienza del rovere, l'età della pianta e il tipo di stagionatura.

Questi elementi influenzano profondamente il gusto del vino, grazie ai composti odorosi e gustativi che vengono rilasciati durante l'affinamento.

AEB ha maturato grande esperienza con l'uso dei frammenti legnosi: il processo cominciato nel 2009 ha permesso di mettere a punto un nuovissima gamma valutando l'interazione con le varietà di uve/vini che caratterizzano il contesto europeo.

La provenienza della quercia

Il legno americano apporta al vino un gusto dolce, facile da percepire, ed in genere è consigliato per vini nei quali non si vuole influenzare troppo la struttura polifenolica al gusto.

Le sensazioni gustativa più marcate sono quelle di vaniglia, noce di cocco, crema dolce e legno fresco. In generale gli aromi originati dai legni americani hanno un impatto più marcato.

Il processo di lavorazione del legno

Una volta disidratato, il legno naturale viene tostato e infine tagliato.

Il diverso grado di tostatura e la dimensione finale dei trucioli consentono di ottenere diversi effetti aromatici e velocità di cessione delle molecole del legno.

Il rilascio, infatti, dipende dalla superficie relativa di contatto fra il vino e il legno.



Una gamma per ogni esigenza

AlternativOAK è una linea nata dalla collaborazione con un fornitore statunitense con il quale sono stati affinati i processi di stagionatura e di tostatura dei legni. Il processo denominato “slow roasting”, perfezionato nel tempo, assicura un livello di tostatura uniforme e coerente nel colore.

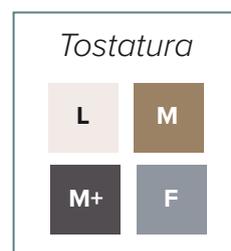
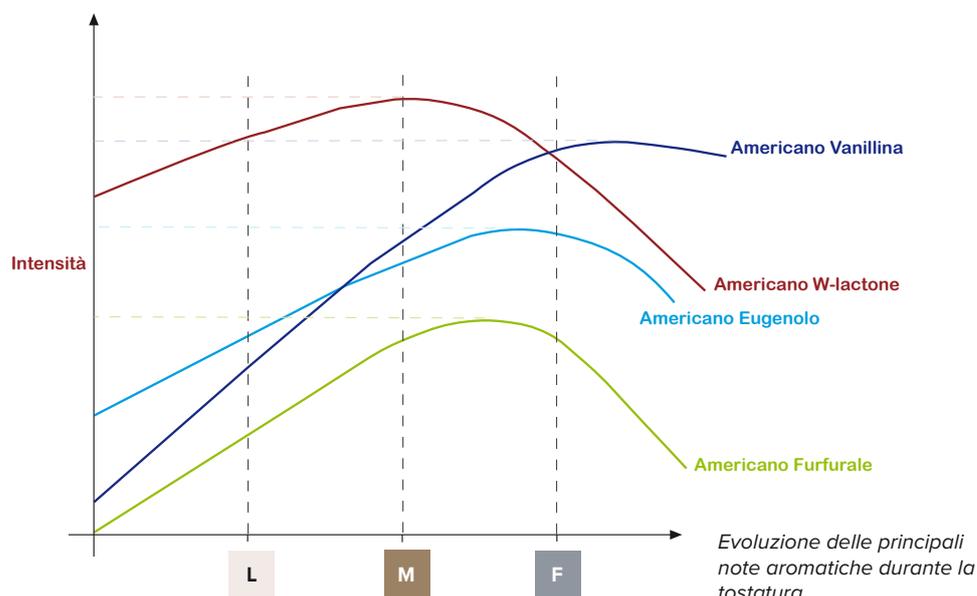
Grazie alla presenza di roveri di alta qualità, la linea AlternativOAK è in grado di rispondere a qualsiasi esigenza. L'offerta comprende **Chips, Staves, Mini Staves e Stick**, più adatti all'inserimento nelle barrique.



	Tostatura	Stagionatura (mesi)	Confezioni
Chips Small	L M M+ F	24	22,7 kg netti
Chips Large	L M M+ F	16-18	22,7 kg netti
Stick	L M M+	24-36	32 pezzi
Staves	L M M+ F	36	30 pezzi
Mini Staves	L M M+ F	36	100 pezzi

La tostatura del legno

Il grado di tostatura denota l'intensità della caratterizzazione che può essere data al legno.



Linea AlternativOAK

Gli aromi rilasciati dal legno

Lattoni (Whisky Lattone)

I più importanti nel legno sono il Cis e Trans del β -Metil- γ -Ottalattone, conosciuti anche con il nome di whisky lattone dal tipico odore di noce di cocco. Questo composto, se presente in piccole quantità, assomiglia a legno fresco. Il Cis associa alla sensazione di noce di cocco un aroma erbaceo tenue ma persistente e dolce, il Trans invece aggiunge una sensazione di speziato, ma 4 volte meno intensa.

L'invecchiamento della quercia influenza il rapporto tra il Cis ed il Trans Ottalattone, i legni più invecchiati avranno tenori in Cis maggiori di quelli freschi; le forti tostature diminuiscono le quantità di Lattoni. Normalmente il legno americano presenta quantitativi superiori di Lattoni rispetto a quello francese.

Vanillina

È il composto aromatico per eccellenza del legno ed è presente in quantità importanti in quello di quercia. La percezione della vanillina a livello aromatico, rispetto agli altri composti dei chips, è però inferiore e la tostatura gioca un ruolo fondamentale su questo composto, perché fino a livelli medio alti ne aumenta il rilascio, ma se troppo spinta ne determina una considerevole diminuzione.

Guaiacolo

Questo composto odoroso nel legno incide in relazione al 4-methylguaiacolo, che origina odori di carbone e di affumicato e può essere in certi casi associato anche alle spezie. Deriva dalla degradazione della lignina del legno durante la tostatura.

Eugenolo

Associato all'aroma dei chiodi di garofano, è uno dei principali composti odorosi dei legni, aumenta durante l'invecchiamento e con la tostatura.

Furfurale - 5 metilfurfurale - idrossimetilfurfurale

Si originano da una degradazione ad induzione termica degli zuccheri e dei carboidrati, ha come descrittore principale il burro di arachidi, il dolce e il caramello. Per essere percepiti devono essere rilasciati in dosi elevate, in quanto non molto facilmente identificabili. Hanno origine dal riscaldamento (tostatura) dei carboidrati presenti nel legno; la concentrazione dei suddetti aromi però diminuisce se la

temperatura è troppo elevata, in quanto la molta energia sprigionata dalle alte temperature innesca la reazione di Maillard, che fa reagire i carboidrati e gli zuccheri con i composti azotati. Ciò favorisce la formazione del maltolo portando quindi alla mutazione dei descrittori aromatici caratteristici in odore di pane abbrustolito.



AEB SPA

Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo
25134 Brescia (Italia)
Tel: +39 030 23071
Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com
www.aeb-group.com