

Boisélevage

Aromas cedidos por la madera

Compuestos aromáticos

Latonas (Whisky-Lactona)

Los más importantes en la madera son la cis y trans del β -Metil- γ -Octalactona, conocida también con el nombre de whisky-lactona de 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 la nota de nuez de coco un aroma herbáceo tenue, persistente y dulce; y la trans en cambio adiciona 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 la francesa.

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 hasta niveles medio-altos no aumenta su liberación, pero si se desarrolla con una determinada fuerza existe una considerable disminución.

Guayacol

Este compuesto volátil en la madera incide en relación al 4-metilguayacol, 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-metilfurfural - 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 aromas disminuye si la temperatura es muy elevada, ya que la energía desarrollada por las altas temperaturas activa la reacción de Maillard, reaccionando los carbohidratos con los compuestos nitrogenados, favoreciendo la formación del maltol, cambiando por consiguiente los descriptores aromáticos característicos al olor de pan tostado.



40501



AEB IBERICA, S.A.
VAv. Can campanya, 13
08755-CASTELLBISBAL (Barcelona)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aebiberica.es

Boisélevage

*La tradición de la madera
para un vino actual*



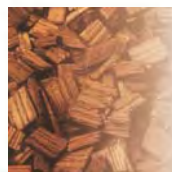
Boisélevage

El uso de la madera en la producción de vinos tiene una larga tradición: se ha pasado de una simple función como envase auxiliar a la de un instrumento para afinar y caracterizar al 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 las sustancias polifenólicas, evidenciando la importancia de la procedencia del roble, la edad de la planta, el tipo de maduración y cómo todas estas características influyen determinadamente en el vino tratado.

El uso de los 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.

El Grupo AEB, que desde hace años trabaja en este sector, ha adquirido grandes conocimientos en los países extra europeos, donde el uso de los fragmentos leñosos viene siendo utilizado 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 ahora los han estado usando, ya que la gran variedad de uvas cultivadas y la notable gama de vinos que se originan, requieren una amplia versatilidad.



Características

Características 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 adecuado
- Origen: roble francés del centro y del este de Francia
- Color: de marrón claro a marrón oscuro
- Humedad: inferior al 3 - 4 % en los menos tostados y 2 - 3 % en los más tostados

Características madera Americana

Quercus alba

- Maduración: al aire libre más de 10 meses
- Origen: roble americano de Ohio
- Color: de marrón claro a marrón oscuro
- Humedad: inferior al 3 - 4 % en los menos tostados y 2 - 3 % en los más tostados

Características de Madera Eslovena

Quercus robur

- maduración: al aire libre mínimo 12 meses
- Origen: de roble de Eslovenia - Hungría y Croacia
- Color: marrón claro
- Humedad: inferior al 3%

Dimensiones Boisélevage

La gama de los chips Boisélevage dispone de tres tipos de dimensiones: 2, 4 y 8.

Tostado

Los Boisélevage están tostados mediante un sistema de tostado "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.

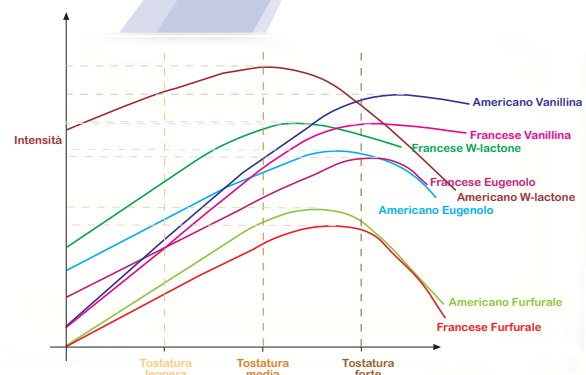
En la gama Boisélevage encontramos el tostado: **ligero (L)**, **medio (M)** y **fuerte (F)**. De su grado depende la intensidad de la caracterización que el chip puede desarrollar.

Procedencia del roble

La elección del tipo de madera tiene importancia ya que las diferencias entre el roble francés y el americano son notables. En líneas generales se puede decir que los chips franceses de la línea Boisélevage, confieren al vino más complejidad, están más indicados para el afinado y respetan mejor las notas varietales. Los descriptores aromáticos que se perciben son especiados, ahumados, vainilla.

el tipo americano por el contrario aporta al vino un gusto "internacional" dulce, fácil de percibir, y por lo general se aconseja en los vinos en los que se desea influenciar más la estructura polifenólica que el gusto. las notas organolépticas más destacadas son la vainilla, nuez de coco, dulce de crema y madera fresca. Se puede decir que los aromas originados por los chips americanos tienen un impacto más marcado.

en relación a la madera Eslovena, tiene características muy diversas respecto a las anteriores, teniendo un peso específico muy elevado permite variaciones en los ciclos de tostado normales. la mayor presencia de taninos hace que el producto sea ideal para fermentaciones trabajando con el totado medio-alto.



Boisélevage

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 desean aportar. para poder decidir mejor la cantidad a utilizar es importante saber que:

- 8 con dosis de 500 g/hL

Tiene la misma superficie de intercambio que una barrica

- 4 con dosis de 330 g/hL

Tiene la misma superficie de intercambio que una barrica

- 2 con dosis de 250 g/hL

Tiene la misma superficie de intercambio que una barrica

Gama Boisélevage	Procedencia	Dimensiones	Tostado
F4F	Frances	4	Fuerte
F4M	Frances	4	Medio
F2F	Frances	2	Fuerte
F2M	Frances	2	Medio
F2L	Frances	2	Ligero
A8F	Americano	8	Fuerte
A8M	Americano	8	Medio
A2F	Americano	2	Fuerte
A2L	Americano	2	Ligero
A2M	Americano	2	Medio
S2M	Eslovaco	2	Medio
Extra V	Frances	2	Medio
Super C	Frances/Americano	2	Medio+
Full Body	Americano/Frances	2	Ligero/Medio
CC	Americano/Frances	2	Fuerte

