Staves

Aromas cedidos por la madera

Compuestos aromáticos

Latonas (Whiskylactona)

Los más importantes en la madera son la Cis y Trans del β-Meti-γ-Octalactona, conocida también con el nombre de whiskylactona 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 está asociada a la nota de nuez de coco con un ténue fondo herbáceo, persistente y dulce; y la Trans en cambio incorpora una nota especiada, pero 4 veces menos intensa.
La maduración del roble, determina la relación entre el 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.

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, 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

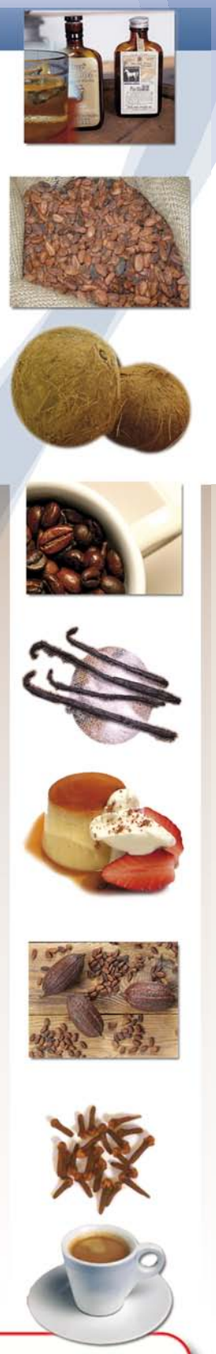
Este compuesto volátil en la madera incide en relación al 4- methilguayacol, que origina olores de carbón y ahumado: y puede estar en ciertos casos asociado también a las especias. Deriva de la degradación de la lignina de la madera durante el tostado.

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 por la degradación por inducción térmica de los carbohidratos. Tiene como descriptores principales la mantequilla de cacahuete, el dulce de leche 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 de maltol, cambiando por consiguiente los descriptores aromáticos característicos a notas de pan tostado.



AEB IBERICA, S.A.
Av. Can Campanyà, 13
08755-CASTELLBISBAL (Bcm)

Tel. 93 772 02 51
Fax 93 772 08 66

E-mail: aebiberica@aebiberica.es
www.aeb-group.com

93356

Staves NEW

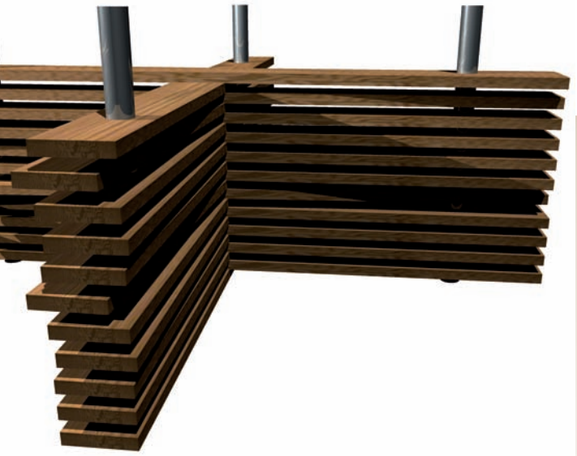
La antigua tradición de la Madera en la producción del Vino

Boiselevages Staves

El uso de la madera en la producción del vino tiene una larga tradición: se ha pasado de la simple función como envase a utilizarse como un instrumento para afinar y caracterizar el vino. Con el tiempo, el avance en los conocimientos enológicos y analíticos ha permitido profundizar en los mecanismos de acción entre la madera, 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 como todas estas características influyen determinantemente en el vino.
Las tecnologías de producción de vino y la exigencia de los consumidores de todo el mundo, han evidenciado como uno de los aspectos más importantes el tostado de la madera, que contribuye directamente en el gusto, gracias a los compuestos que son liberados durante el afinado.

Entre los productos de la línea Boiselevage encontramos “Staves”, tablillas de roble frances tostado con dimensiones de 95 x 5 x 0,7, que recuerdan las duelas de las barricas. El uso combinado de Boiselevage Staves y la microoxigenación permite crear condiciones muy similares al afinado en barrica. La lenta cesión de los compuestos característicos de la madera (ver tabla 1) y el aporte calibrado del oxígeno dan paso a todas las reacciones que otorgan al vino: suavidad, volumen, cuerpo, y mejoran la estabilidad del color que desarrolla agradables tonos violáceos.
Otro de los efectos positivos además de la estructura y estabilidad del vino, es la cesión de sustancias aromáticas de gran impacto sensorial. En los vinos tratados con Staves se acentuan las notas que van del caramelo a las especias, el chocolate, el café, y de regaliz hasta llegar a la vainilla. Todas estas sensaciones hacen más complejo e interesante el bouquet del vino.

Accesorios para Staves



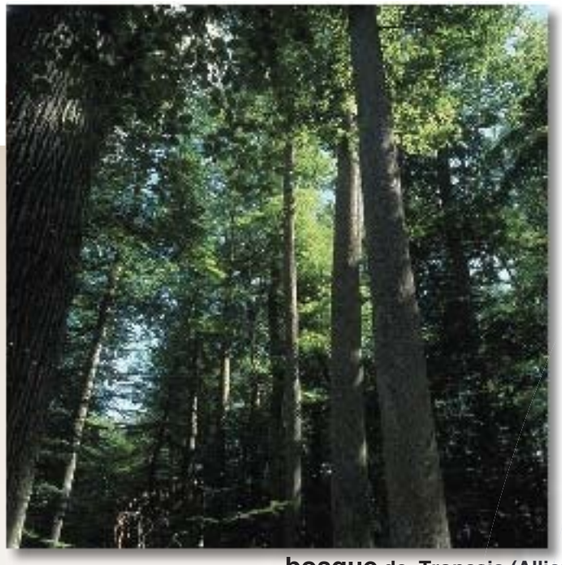
Normalmente los sistemas de anclaje de los Staves en los depósitos recurren a obras de soldadura en el interior del depósito o del montaje de un panelado complejo; AEB ha propuesto un sistema modular que puede alojar de 1 a 340 Staves.
El módulo de la figura 2 puede utilizar hasta 170 Staves.

Fácil de transportar, de reducido espacio 10 x 10x 100, es de fácil montaje. Puede ser ensamblado fuera del depósito en pocos minutos y colocado fácilmente en su interior, donde se ensamblan los Staves.

fig. 2

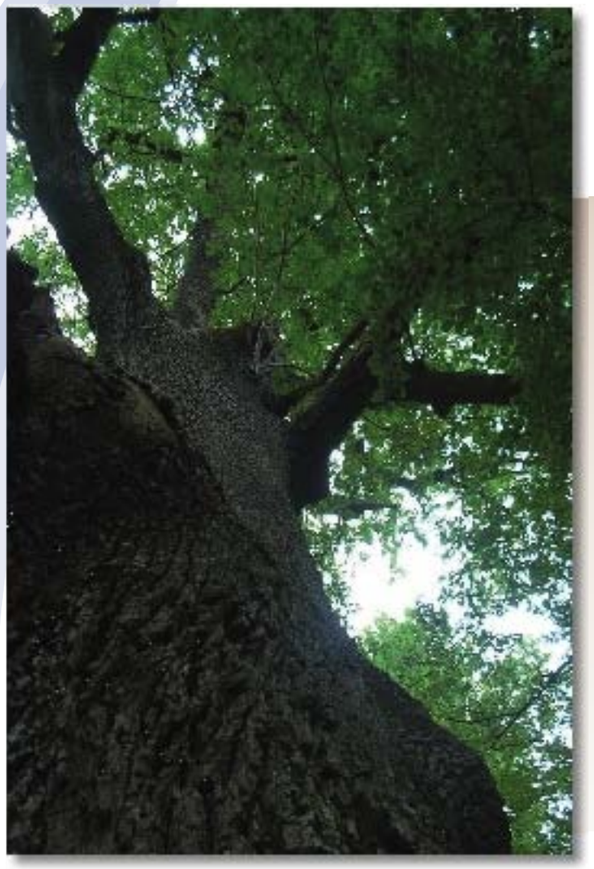
fig. 3

fig. 4



bosque de Trançais (Allier)

Jupilles departamento de Sarthe - Loira



Producción de los Staves

Maduración de la madera

La madera, es cortada en listones y almacenada en el exterior, expuesta a la lluvia y al sol por un periodo comprendido entre 24 y 36 meses.
El clima en el que se realiza la madurez es un factor importante para la producción de los **Boiselevage Staves**, motivo por el cual AEB ha seleccionado localidades en las que tradicionalmente se afina la madera de roble destinada al uso enológico; las lluvias ayudan a eliminar algunos taninos amargos no deseados, los rayos UV del sol activan los enzimas que interaccionan con las características organolépticas de la madera.
Durante el envejecimiento se controla periódicamente la evolución de los isomeros - trans a cis con el fin de valorar el perfecto índice de maduración de la madera.

Corte

La madera para la producción de **Boiselevage Staves** procede del Quercus petraea endido para respetar las vetas de la madera y favorecer la cesión.

A partir de un m^3 de roble se producen aproximadamente 700 Staves.

Tostado y grano de la madera

Para **Boiselevage Stave** se han seleccionado 3 tipos de tostado y 2 granos diversos

• El tostado medio (**SM**) cede al vino aromas secundarios dominantes de café, canela, coco y caramelo, que se envuelven con el envejecimiento haciéndolo más complejo; el grano seleccionado es fino y por ello la cesión es más lenta y gradual. De esta forma podemos fácilmente definir el momento exacto para trasegar el vino.

• El tostado medio + (**SM+**) da sobretodo notas de especiado, tostado, regaliz, de gran intensidad y es ideal para vinos con gran estructura; aunque esta tipología presenta un grano muy fino es ideal para permanecer largos periodos en contacto con el vino.

• La tipología Extra V (**SEV**) se obtiene con 3 ciclos sucesivos de tostado a temperatura media; el roble así tratado cede al vino un intenso aroma de vainilla, notas balsámicas que permanecen en el tiempo. El grano de estas maderas está entre fino y medio, para favorecer la cesión más rápida.