

XTRAOAK

create your wine*



XTRAOAK create your wine*

El maridaje de la madera y el vino

La naturaleza ha creado la madera y ésta ensalza el vino.

De los múltiples beneficios, el aporte aromático es el más inmediatamente percibido por el consumidor. La madera y el vino: una afinidad natural de la cual el elaborador de vino siempre ha tomado partido. La evolución de los mercados, la aparición de nuevos gustos, las dificultades económicas : tantas oportunidades para combinar el maridaje madera / vino.

La tecnología

Lamothe-Abiet se apoya en el saber hacer tradicional y la tecnología dominada por una marca americana, instalada desde hace 30 años en los Estados Unidos (Kentucky).

Los puntos clave de la calidad de los productos Xtraoak :

La selección de maderas,

Su secado natural al aire libre hasta 2 años,

Su tostado suave con aire caliente,

El control de los perfiles aromáticos mediante la calibración del tiempo y de la temperatura del horno.

* Cree su vino

La elección sensata de los productos en el seno de las gamas Xtraoak ofrece la posibilidad de un perfecto dominio de los aportes aromáticos de la madera con respecto a un perfil de vino deseado. Se trata de la degradación progresiva de las hemicelulosas, de la lignina y luego, por último, de la celulosa que va a provocar la formación de compuestos volátiles odoríferos de diferente naturaleza según el tiempo y la temperatura de tostado. Estos dos parámetros - tiempo y temperatura- están calibrados para garantizar una buena regularidad y mejor expresión aromática de la madera. Hemos seleccionado los productos Xtraoak a través de 3 familias aromáticas correspondientes a 3 estilos de vino diferentes :

FRUTADO FRESCO, MADERIZADO GOURMAND, MADERIZADO COMPLEJO.

Ahora usted puede crear su vino en función de sus objetivos.



FRUTADO FRESCO →

Maderizado ligero fundido en notas frescas y frutadas



Virutas de Roble francés Light

NARIZ

Cítricos, especias verdes, almendra fresca, vainilla discreta

BOCA

Resalta la estructura y el volumen (aportes de taninos elágicos)

APLICACIÓN RECOMENDADA

Vinos blancos / Vinos tintos > Vinificación

Gránulos de madera francesa o americana Medium

NARIZ

Reduce los caracteres vegetales e intensifica los aromas frutados

BOCA Y COLOR

Resalta la estructura (aporte de taninos elágicos) y contribuye a la estabilización de la materia colorante

APLICACIÓN RECOMENDADA

Vinos tintos > Vinificación

MADERIZADO GOURMAND

Maderizado fino y avainillado con notas de pastelería

Virutas de roble francés Medium

NARIZ

Vainilla, nuez de coco, caramelo, jarabe de arce, almendra

BOCA

Dulzor marcado

APLICACIÓN RECOMENDADA

Vinos tintos > Crianza / vinificación

Virutas de roble americano Medium

NARIZ

Vainilla, nuez de coco, caramelo, jarabe de arce, almendra

BOCA

Dulzor notable

APLICACIÓN RECOMENDADA

Vinos tintos > Crianza / vinificación

MADERIZADO COMPLEJO

Maderizado intenso y complejo con notas ahumadas y especiadas

Virutas de roble francés Medium +

NARIZ

Pan tostado, café tostado, tabaco, clavo de olor, té

BOCA

Dulzor marcado

APLICACIÓN RECOMENDADA

Vinos tintos > Crianza / vinificación

Virutas de roble americano Medium +

NARIZ

Pan tostado, jarabe de arce, café negro, cacao, caramelo, carne ahumada

BOCA

Dulzor notable

APLICACIÓN RECOMENDADA

Vinos tintos > Crianza / vinificación



Mezcla de roble americano y francés

Las mezclas hacen la complejidad. Según su vino y sus objetivos, cree su paleta aromática asociando madera francesa y madera americana.

Otros productos obtenidos a partir de la madera

Los Staves son planchas de madera, obtenidas a partir de la misma materia prima de roble americano o francés que las virutas. Están destinados a la crianza o a la vinificación en cuba y pueden adaptarse a todo tipo de sistema de suspensión. Están disponibles bajo pedido, en dos niveles de tostado (Medium, Medium +).

Modo de aplicación

VIRUTAS :

Dose : 1,5 a 4 g/l para un tiempo de contacto estándar de 6 semanas.

Las dosis deben adaptarse al tipo de vino y al tiempo de contacto disponible (las dosis pueden aumentar para un tiempo de contacto reducido) : consulte con su enólogo asesor.

Envasado : bolsa de papel doble de 40 libras, es decir 18,14 kg en peso neto.

Virutas a granel o pre envasadas en bolsas de 6 kg cada una (1 bolsa de 40 libras que contiene 3 bolsas).

Consejo LA : introducir las bolsas de infusión en la cuba luego del escurrimiento. Repartirlas a lo ancho y a lo largo de la cuba sujetándolas a un filin inox provisto de un peso en el fondo de la cuba. Realizar un remontado con aireación durante la introducción de las bolsas y luego un remontado de homogeneización (o removido) por semana, con o sin aireación, según el vino y las recomendaciones de su enólogo.

Para una aplicación en vinificación, las virutas pueden ser introducidas a granel en la cuba durante el llenado de la vendimia (asegurarse de realizar una repartición homogénea, alternando vendimia y virutas).

GRÁNULOS :

Dose : 1,5 a 3,5 g/l según el rendimiento.

Envasado : bolsa de papel doble de 40 libras, es decir 18,14 kg.

Consejo LA : Introducir en el momento del llenado de la cuba según el método « milhojas », alternando una capa de vendimia, 1 capa de Gránulos.

Una maceración pre-fermentativa con enzimas, de 48 a 72 horas, optimizará los resultados.

