

# Ænobois®



## Gamme Lamothe-Abiet

### Sticks Ænobois® High Light

El Stick Ænobois® es la referencia en alternativos a la barrica. Basado en un concepto que combina la innovación de la forma (22 mm x 90 cm) y la tradición del tostado, el Stick Ænobois® permite obtener resultados muy similares a los obtenidos durante una crianza en barrica. **Resultado de los recientes avances sobre el aporte afrutado de la madera, el tostado High Light resalta el fruto natural de los vinos acentuando discretamente la estructura.**

#### INTERÉS ENOLÓGICO

- > **Contribución progresiva y duradera:** La forma única, cuadrada y espesa, del Stick Ænobois® favorece a una liberación progresiva de los compuestos del roble, y aumenta las reacciones de polimerización entre la madera y el vino. Los efectos sobre el vino son más armoniosos y perfectamente estables en el tiempo.
- > **Aportes precisos y fundidos:** Su geometría y tostado gradual le confieren una gran paleta aromática y optimizan la preservación de ellagitaninos de calidad, los cuales juegan un papel primordial en la estructura y la suavidad de los vinos.
- > **Resultado comparable a una crianza en barrica:** contribución armoniosa del roble, equilibrio en boca, respeto del fruto.

#### PRODUCTO Y CARACTERÍSTICAS DEL TOSTADO DE HIGH LIGHT

Roble francés. Longitud 90 cm – sección cuadrada de 2.2 cm de ancho.

Perforación en los 2 extremos por un agujero de 8 mm de diámetro.

**Perfil aromático:** vinos abiertos y luminosos, frutas frescas y crujientes, estructura discreta y redondez.



#### MODO DE ACCIÓN:

- > **El volumen de madera utilizado** es un parámetro clave para la obtención del **tostado progresivo** de la madera. Las dimensiones del Stick Ænobois® son ideales para obtener un resultado **preciso** y **gradual**. La difusión de los taninos se efectúa paulatinamente para obtener taninos **suaves** y **elegantes** y un **gran dulzor**.
- > Los **aportes aromáticos** del Stick Ænobois® **High Light** son a la vez **afrutados** y **sutiles**, en respuesta a las expectativas de una exigente demanda del mercado en vinos **puros** y **afrutados**.

#### MODO DE EMPLEO Y RECOMENDACIONES

- > **Uso por inmersión directa** de los Sticks Ænobois® en el mosto o el vino a tratar.
- > **Tiempo de contacto entre 4 y 10 meses.** Tiempo de contacto óptimo: 6 meses.
- > **Vinos blancos:** Uso recomendado desde el inicio de la fermentación. Uso posible en crianza, en este caso, es importante dejar el vino con las lías finas y hacer bâtonnages.
  - **Dosis media:** de 1 a 2 Sticks Ænobois® por hL.
- > **Vinos tintos:** uso posible en fermentación y en crianza. Se recomienda la incorporación lo antes posible si se busca un efecto fundido y untuoso.
  - **Uso en FA** para beneficiar de la estructuración y revelación del fruto gracias a la interacción entre levadura y madera.
  - **Uso posible en FML** para optimizar el tiempo de contacto y favorecer la interacción entre las bacterias lácticas y los precursores de los aromas del roble (sabores lácteos y dulces.)
  - **Uso en crianza,** a partir del primer trasiego. Puede ser combinado a una oxigenación o agitación, según las recomendaciones de su enólogo.
  - **Dosis medias:** 2 a 3 Sticks Ænobois® por hL según el tiempo disponible y la intensidad aromática deseada.

#### EMBALAJE

- > **Cartón no tratado que contiene 36 Sticks,** la madera está protegida gracias a una película plástica certificada alimentaria. Se presentan en fajos de 12 Sticks conectados por un hilo alimentario, sobre pedido.

#### CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE LOS STICKS Ænobois®

El roble seleccionado para los Sticks Ænobois® proviene exclusivamente de bosques franceses de las especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. La trazabilidad implementada por Ænobois® garantiza el origen preciso de roble utilizado así como el envejecimiento natural del roble al aire libre durante 24 meses mínimo.

#### CONSERVACIÓN

Conservar dentro del embalaje original herméticamente cerrado en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y de productos químicos (fungicidas, pesticidas, productos de limpieza...), de productos a base de cloro, de productos para el de tratamiento de la madera y de maderas tratadas.

SR 23/09/2013



Lamothe-Abiet  
Z.A. Actipolis  
Avenue Ferdinand de Lesseps  
33610 CANÉJAN / BORDEAUX  
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92

www.lamothe-abiet-bois.com