

Sticks Æno bois

El Stick Æno bois es una referencia nueva 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 Æno bois permite obtener resultados organolépticos muy similares a los obtenidos durante una crianza en barrica.

INTÉRÊT œNOLOGIQUE

- > **Contribución progresiva y duradera:** La forma única, cuadrada y espesa, del Stick Æno bois favorece a una liberación gradual de los compuestos de madera, y aumenta las reacciones de polimerización entre la madera y el vino. Los efectos sobre el vino son más armoniosos y estables en el tiempo.
- > **Aportes específicos y fundidos:** Su geometría y su tostado gradual confiere una amplia gama de aromas, que va desde las notas de madera fresca hasta las notas más empíreumáticas. Estos criterios técnicos también permiten la preservación de la calidad de los elagitaninos, que juegan un papel clave en la estructura y la sucrosidad del vino.
- > **Un resultado similar a una crianza:** Contribución armoniosa del roble, sabor equilibrado, respeto del afrutado.

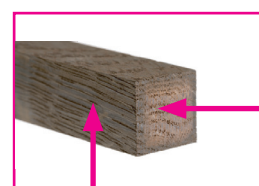


LES PRODUITS

Longitud 90 cm – Lado 2.2 cm.
Perforación de los dos extremos por un agujero de diámetro de 8 mm.
Selección de roble francés disponible en tostado médium y médium +.

ACCIÓN:

El vino contenido en una barrica penetra en las dueñas de unos pocos milímetros. Se constituye así una zona en la cual se intercambian a la vez compuestos aromáticos varios y taninos proveniente de la superficie y la profundidad. Este conjunto asegura complejidad y elegancia. Gracias a su tostado y su forma, el Stick Æno bois reproduce el mismo modelo, que permite la extracción en los 4 lados (superficie) y encima por el volumen total de madera disponible (en profundidad). **Se puede fácilmente evaluar la eficiencia de los Stick Æno bois en la siguiente tabla:**



Al centro: **tostado ligero, + elagitaninos preservados.**

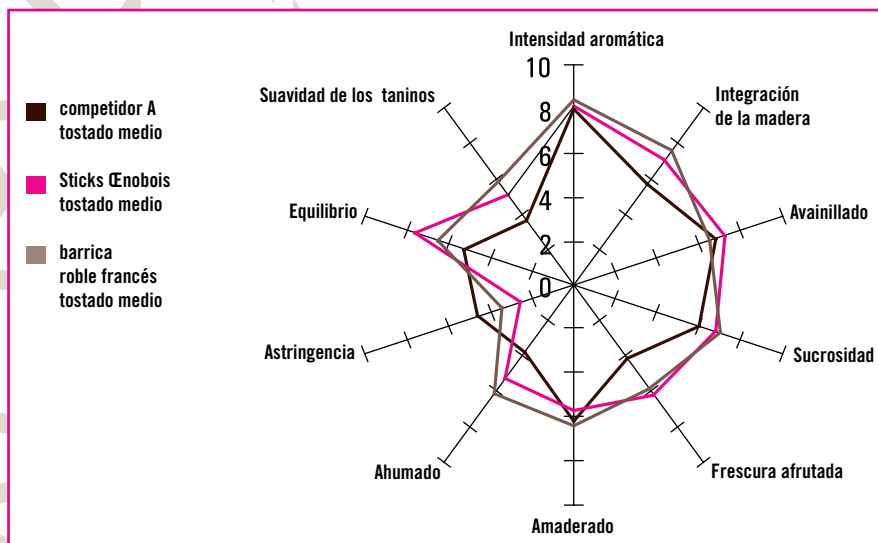
En superficie: **tostado preciso, contribuciones aromáticas intensas.**

	Longitud cm	Anchura cm	Altura cm	Superficie cm ²	Volumen cm ³	Ratio eficacia volumen / superficie
Competidor A	100	5	0,7	1147,0	350,0	0,305
Competidor B	100	5	1,2	1252,0	600,0	0,479
Competidor C	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Competidor D	91	5	0,7	1044,4	318,5	0,305
Competidor E	91	6,5	1	1378,0	591,5	0,429
Competidor F	97	4,7	0,7	1054,2	319,1	0,303
Competidor G	91	3,8	1	881,2	345,8	0,392
Competidor H	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Stick Æno bois	90	2,2	2,2	801,7	435,6	0,543
Impregnación media del vino en la madera						
Barrica			0,5	21400,0	10700,0	0,500



El volumen de madera utilizada es un parámetro clave para la obtención del **tostado progresivo** de la madera. Las dimensiones de los Stick Æno bois son ideales para obtener un resultado a la vez **preciso y gradual**: la respuesta al tostado diferencia la superficie (más tostado) del corazón del Stick Æno bois.

Las **contribuciones aromáticas** son **ricas y variadas**, de acuerdo con el nivel de torrefacción deseado. La difusión de los taninos se efectúa gradualmente en el tiempo, lo cual proporciona unos taninos **elegantes y suaves** así como una **gran sucosidad**.



MODO DE EMPLEO Y RECOMMANDACIONES:

> **Uso por inmersión directa** de Stick en el mosto o vino a tratar.

> **Tiempo de contacto** entre 4 y 10 meses. Tiempo de contacto óptimo: 6 meses.

> **Vinos blancos**: Utilización recomendada desde el inicio de la fermentación. Posible uso en la crianza, en este caso, es importante dejar el vino con las lías finas para hacer batonnages.

– **Dosis media**: de 1 a 2 Stick Æno bois por hL.

> **Vinos Tintos**: utilización posible tanto en fermentación como en crianza. Si lo que se busca es obtener un efecto a la vez fundido y untuoso se recomienda una utilización lo más precoz posible.

– **Posible uso desde la fermentación alcohólica** para beneficiar de los efectos de estructuración y revelación de frutas gracias a las interacciones entre la levadura y la madera.

– **Utilización posible en FML** para optimizar el tiempo de contacto y favorecer las interacciones entre las bacterias lácticas y los precursores de aromas del roble (aromas tostados y avainillados, sabores lácteos y dulces.)

– **Utilización en crianza** a partir del primer trasiego efectuado. Puede ser combinada a una oxigenación o agitación, según las recomendaciones de su enólogo.

– **Dosis media**: de 2 a 3 Stick Æno bois por hL según el tiempo disponible y la intensidad aromática deseada.

ACONDICIONAMIENTO

> **Cartón no tratado que contiene 36 Sticks**, la madera esta protegida gracias a una película plástica certificada de calidad alimentaria. Presentación en paquetes de 12 Sticks unidos por un hilo alimentario (a petición).

CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE STICKS Æno bois

El roble francés seleccionado por Æno bois proviene exclusivamente de los bosques franceses y de las especies Q. Robur y Q. Pétraea. La trazabilidad establecida por Æno bois garantiza el origen exacto del roble utilizado así como el envejecimiento natural de la madera al aire libre durante un período mínimo de 24 meses.

