



# CHAUFFAGE Direct 1.6

Staves vergleichbar zu Barriques. Am offenen Feuer getoastete Hölzer zur Weinveredlung



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der Einsatz von Holz in der Weinproduktion weist eine lange Tradition auf: von einfachen Lagerbehältern ausgehend, entwickelte sich ein veritables Instrument zum Ausbau und zur Charakterisierung von Weinen. Durch die immer größeren Kenntnisse in der Önologie und der Analytik hat man das Verständnis über die Wirkungsmechanismen zwischen Holz und Sauerstoff und ihrer Wechselwirkung auf Phenole vertieft. Das hat dazu beigetragen, die Unterschiede zwischen den verschiedenen Herkunftsregionen des Eichenholzes und die Wichtigkeit des Baumalters zu erkennen – und wie diese Eigenschaften deutlich den behandelten Wein beeinflussen.

Weinproduktionstechnologien und Konsumentenbedürfnisse weltweit zeigen, dass einer der wichtigsten Aspekte in der Toastung des Holzes liegt, welche sich dank der abgegebenen Geruchs- und Geschmackskomponenten direkt auf den Wein auswirkt.

Eines der neuesten Produkte der Boisélévage-Linie ist **Chauffage Direct 1.6**, französische Eichenbrettchen mit den Dimensionen 95x5x1,6 cm. Die gleichzeitige Verwendung von **Chauffage Direct 1.6** und Microsafe (Mikro-Oxygenation) ermöglicht die Schaffung von Bedingungen ähnlich zum Barriqueausbau. Die langsame Abgabe der charakteristischen Holzkomponenten und die dosierte Sauerstoffzugabe ermöglichen die nötigen Reaktionen um dem Wein Abrundung, Volumen, Körper und eine verbesserte Farbstabilität mit mehr purpurnen Noten zu geben.

Zusätzlich zu den positive Effekten auf Struktur und Stabilität des Weines bringt, **Chauffage Direct 1.6** aromatische Substanzen mit großen sensorischen Effekt mit sich. In den behandelten Weinen finden sich Noten von Karamell und Gewürzen, Schokolade und Kaffee, Lakritz und Vanille. All diese Eindrücke zusammen machen das Bukett komplexer und interessanter.

Der große Unterschied liegt in der Konzentration von furanischen und phenolischen Aldehyden, sowie flüchten Phenolen, welche auf die thermische Umformung des Holzes zurückgehen. Die Unterschiede zwischen den verschiedenen Erhitzungsprozessen sind quantitativ und qualitativ sehr unterschiedlich und vergleichbar mit der traditionellen Barriqueherstellung (bei derselben Temperatur).

Klassische Toastungen erleichtern die Bildung von phenolischen Aldehyden mit an Vanille erinnernden Aromanoten im Vergleich zu furanischen Aldehyden die die Fruchtwahrnehmung verstärken.

Das Direkt-Toasting ermöglicht die gleichzeitige Bildung dieser Komponenten und dadurch interessantere Weinprofile, bei denen neben der starken Fruchtausprägung zusätzlich wohl ausgeglichene Noten von Vanille, Teer und Lakritz zu finden sind.

Referenza: CHAUFFAGE DIRECT 1.6\_TDS\_DE\_1070219\_OENO\_Germany





## CHAUFFAGE Direct 1.6

### → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Gespaltenes Holz von *Quercus petraea*.

Toasting: medium.  
Lagerun: 36-48 Monate.

### → DOSIERUNG

Das Verankerungssystem von **Chauffage Direct 1.6** im Tank erfordert oft Schweißarbeiten oder den Zusammenbau von komplexen Stützgerüsten; AEB hat ein modulares System für 1- 240 Staves entwickelt.

Leicht transportierbar, extrem kompakte Größe in demontierten Zustand, einfach zusammensetzen. Die Dosierung liegt bei einem halben bis zu 6 Staves je Hektoliter.

### → GEBRAUCHSANWEISUNG

Es kann außerhalb des Tankes innerhalb weniger Minuten zusammen gesetzt werden und in den Tank eingeführt werden, einmal im Tank kann das Holz auf ein Modul gesteckt werden.

### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Licht und Hitze schützen.

Tüten mit 25 Staves.

