

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