

La

Guía práctica 2008



Chips Xtraoak



Lamothe Abiet

ZA Actipolis, avenue Ferdinand de Lesseps

33610 CANEJAN

Tel 0033 (0)5 57 77 92 92

Fax: 0033 (0)5 56 86 40 02

www.lamothe-abiet.com

<http://esolutions.lamothe-abiet.com>

1. Los diferentes chips de Xtraoak

Nombre de los chips	Funciones	Dosis de empleo
Chips Franceses Fresh	Protege el fruto y el color Reduce los gustos herbáceos (utilizar en thermovinificación, flash)	1 - 5g/L
Chips Franceses Light	Madera ligera y fundida sobre notas amílicas frescas y afrutadas, cítricos	1 - 5g/L
Chips Americanos Light		1 - 5g/L
Chips Franceses Medium	Madera presente, fina y vainillada sobre notas de pastelería.	1 - 5g/L
Chips americanos Medium		1 - 5g/L
Chips Franceses Medium +	Madera intensa y compleja sobre notas ahumadas y picantes.	1 - 5g/L
Chips Americanos Medium +		1 - 5g/L
Granulares Franceses frescos	Protege de la fruta y del color.	0.5 - 3g/L
Granulares Americanos Frescos	Reduce los sabores herbáceos.	0.5 - 3g/L

2. Determinación de la dosis de chips en laboratorio

Debe hacerse **por etapas** en función del objetivo producido:

- 1) Prueba a la ayuda de **el maletín chips Xtraoak** : contiene extractos que deben añadirse directamente al vino que debe tratarse. Permite obtener instantáneamente un proyecto del resultado que se puede esperar después del tratamiento.

Utilización : 1 ml de extracto para 100 ml de vino corresponde al resultado de una dosis de 1g/l.

Decisión gracias a la cata.

- 2) Validación del primer resultado por pruebas en BIB, conservando los tipos de chips y dosis elegidas, pero haciendo variar el tiempo de contacto. Cata el vino todas las semanas hasta el equilibrio deseado.

3. Puesta en marcha de los chips en la bodega

Chips: crianza

Dosis: 1 a 5 g/l

Tiempo de contacto estándar = 6 semanas (3 a 8 semanas)

- Según el tipo de vino y el objetivo de producto.
- Correlación entre el tiempo disponible y las dosis.

Modo de introducción

- Bolsos de infusión (cabos de aceros inoxidable lastrados y repartidos sobre las paredes de la cuba).
- A granel sobre la vendimia en vinificación (alternar una capa de vendimia con una capa de chips).

Precauciones

Aportes de oxígeno:

- Sistemático en el momento de la introducción.
- Facultativo durante una crianza (según el potencial de reducción del vino, evaluado por el enólogo)

Homogeneización lineal

Incorporar por remontado una vez por semana durante un período de 3 a 8 semanas.

4. Puesta en marcha de los granulares en la bodega

Granulares: vinificación

Dosis: 0,5 à 3 g/l

- Según los rendimientos.

Modo de introducción:

Repartición homogénea en la cuba:

- Método «mil hojas».
- Eliminación natural con el marco.

5. Notas sobre la reglamentación:

- Los chips **están autorizados en Europa**, la reglamentación europea se **aplica automáticamente en Francia** salvo texto contrario.
- **Sobre vinos finos.**
- No existe un límite de la dosis.
- No existe un límite del periodo de uso.
- Las características de los chips están definidas y delimitadas, por lo que respecta a :
 - ☞ EL OBJETIVO, ORIGEN Y DOMINIO DE APLICACIÓN.
 - ☞ EL ETIQUETADO DEL PRODUCTO
 - ☞ LAS DIMENSIONES
 - ☞ LA PUREZA
 - ☞ La obligación de establecer un registro de las manipulaciones.
 - ☞ La obligación de disponer de indicaciones sobre los documentos de acompañamiento.
 - ☞ La determinación de una lista de menciones utilizables para vinos criados o envejecidos en un recipiente de madera de roble.
 - ☞ La prohibición del uso de estas menciones para vinos elaborados con la ayuda de pedazos de madera de roble.
- La utilización en vinificación se somete a autorización de la INAO y de la DGCCRF según las reglas definidas por el reglamento CE 1622 / 2000 Art. 41.
 - Volumen <50000 hl / an / experimentación.
 - No hay exportación de estos vinos.