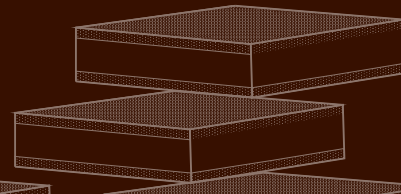




Ænobois®

Gamme Lamothe-Abiet

POUR USAGE ŒNOLOGIQUE



Blocks Ænobois® 18mm

Die **Blocks Ænobois® 18mm**, mindestens 24 Monate an der freien Luft natürlich getrocknete Blocks aus französischem Eichenholz mit Holzfassqualität, werden aus den **Staves Ænobois® 18mm** hergestellt. Sie haben also genau dieselben intensiven und komplexen Aromaprofile, die durch das Doppelte Toastingverfahren der **Staves Ænobois® 18mm** zuwege gebracht werden. Ein erstes, langsames und allgemeines Toasting wirkt auf gleichmäßige Weise auf das Holz in seiner Gesamtheit ein. Ein zweites, oberflächliches Toasting sorgt für mehr aromatische Komplexität. Durch das kleinere Format der Blocks können auch Weine mit kürzeren Ausbaugezeiten von der neuen sensorischen Dimension, die dank der Entwicklung der Staves erreicht wurde, profitieren.

ŒNOLOGISCHE BEDEUTUNG

- > **Progressive und dauerhafte Zufuhr:** Durch das dicke Format der **Blocks Ænobois® 18mm** wird eine progressive Freisetzung der Holzinhaltstoffe gefördert und finden verstärkt Polymerisationsreaktionen zwischen dem Holz und dem Wein statt. Die Wirkungen auf den Wein sind harmonischer und über längere Zeit gesehen stabiler.
- > **Exakte Zufuhr komplexer und gut eingebundener Noten:** Das Doppelte Toastingverfahren, das für die 3 Produkte eingesetzt wird, verleiht den **Blocks Ænobois® 18mm** Komplexität und eine noch nie da gewesene, einzigartige Aromatik. Da 2 verschiedene Toastings pro Produkt angewendet werden, ist eine erheblich höhere Anzahl verschiedener Profile möglich, wodurch die Toastingprofile viel exakter definiert werden konnten.



PRODUKTE

Blocks Quadrate mit 5 cm Seitenlänge und einer Dicke von 18 mm.

TOASTINGPROFILE



ORIGIN

Das „zarteste“ Toastingprofil, es unterstreicht die Frische der Frucht und bringt intensive Vanille und Kokosnussaromen ein. Am Gaumen sorgt es für mehr Süße und Rundheit.



EXPRESSION

Das „harmonischste“ Toastingprofil mit einer breiteren und komplexeren Aromenpalette, eine Mischung aus Vanillenoten, Karamell, Crème Brulée und geröstetem Kaffee. Am Gaumen sorgt es für mehr Komplexität und einen längeren Abgang.



ABSOLUTE

Das Toastingprofil mit viel „Charakter“, mit intensiven Aromen nach geröstetem Kaffee, Mokka, Geräuchertem, aber auch frischeren Aromen wie Lakritze und Eukalyptus. Am Gaumen gesellen sich Eindrücke von Frische und Feinnervigkeit zu diesem wirklich überraschenden Toastingprofil!

WIRKUNGSWEISE

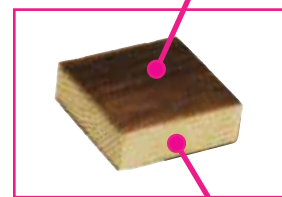
Ein Wein, der in einem Holzfass ausgebaut wird, dringt einige Millimeter tief in das Daubenholz ein. In diesem Bereich findet der Austausch von Aromastoffen und diversen Tanninen aus der Holzoberfläche und aus tieferen Schichten im Holz statt. Die von außen nach innen abgestufte Toastung des Holzfassens sorgt für Komplexität und Eleganz. Dank der Art ihrer Toastung und ihrer Form reproduzieren die **Blocks Ænobois® 18mm** dasselbe Schema, sie ermöglichen eine Extraktion aus der Holzoberfläche und zugleich aus dem Gesamtvolumen des verfügbaren Holzes (den tieferen Schichten).

Aufgrund ihrer Dicke eignen sich die **Blocks Ænobois® 18mm** ideal für eine erste, langsame und stufenweise, durchgängige Toastung und eine zweite Toastung an der Holzoberfläche. Das Ergebnis dieses Toastingverfahrens unterscheidet die Oberfläche (stärkere Toastung) vom Kern der Staves.

Je nach Toastingprofil werden also sehr reichhaltige und vielfältige Aromen zugeführt. Die Tannine werden sukzessive und langsam über längere Zeit freigesetzt, so wird eine elegante und geschmeidige Tanninstruktur und eine beachtliche Süße erzielt.

1 – Langsame und leichte, durchgängige

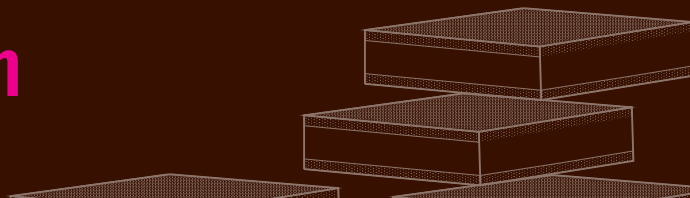
Toastung: schonend für Tannine und Aromen



Beispiel für einen nach dem Doppelten Toastingverfahren hergestellten **Blocks Ænobois® 18mm** Origin

2 – Leichte Toastung an der Oberfläche zusätzlich zur durchgängigen Toastung: mehr aromatische Komplexität

Blocks Œnoboïs® 18mm



ANWENDUNG UND TIPPS

Einsatz durch direktes Eintauchen der Extraktionsbeutel, in denen sich die **Blocks Œnoboïs® 18mm** befinden, in den Most oder den Wein, der behandelt werden soll. Die Beutel können mit ihrer Schlaufe auch im Tank aufgehängt werden, wenn dieser über eine Aufhängevorrichtung verfügt.

> **Kontaktzeit zwischen 3 und 6 Monaten, je nach Weinart und gewünschtem Ergebnis. Optimale durchschnittliche Kontaktzeit: 5 Monate.**

> **Weißwein:** Einsatz ab Gärbeginn empfohlen. Einsatz während des Ausbaus möglich, in diesem Fall ist es wichtig, den Wein auf der Feinhefe liegen zu lassen und mehrmals aufzurühren sanft durchmischen.

– **Durchschnittliche Menge:** 2 bis 4 g/L je nach gewünschter Aromenintensität.

> **Rotwein:** Einsatz genauso während der Gärung und des biologischen Säureabbaus wie während des Ausbaus möglich. Strebt man ein eingebundenes und abgerundetes Ergebnis an, ist es stets empfehlenswert, die Staves so früh wie möglich zuzugeben.

– **Bereits während der Gärung** für eine strukturgebende Wirkung und für die Entfaltung von Fruchtnoten, die auf Wechselwirkungen zwischen Hefe und Holz zurückgehen.

– **Während des BSA** für eine optimierte Kontaktzeit und zur Förderung von Wechselwirkungen zwischen Milchsäurebakterien und Aromavorstufen aus der Eiche (geröstete und vanillige, laktische und süße Aromen).

– **Während des Ausbaus**, schon nach dem ersten Abstich. Kann mit Sauerstoffeinträgen und Durchmischen gekoppelt werden, je nach Empfehlungen ihres beratenden Œnologen.

– **Durchschnittliche Menge:** 3 bis 6 g/L je nach Zeit, die zur Verfügung steht, und nach gewünschter Aromenintensität.

VERPACKUNG

> Zertifiziert lebensmittelechter PE-beschichteter Beutel aus Kraftpapier mit 2 Extraktionsbeutel zu 6 kg zum Inhalt.

QUALITÄT UND RÜCKVERFOLGBARKEIT DER STICKS ŒNOBOIS®

Das für die **Blocks Œnoboïs® 18mm** gewählte Holz aus französischer Eiche kommt ausschließlich aus französischen Wäldern und den Arten Q. Robur und Q. Petraea. Durch die von **Œnoboïs®** eingerichtete Rückverfolgbarkeit ist es möglich, die genaue Herkunft der verwendeten Eichen sowie die mindestens 24-monatige, natürliche Trocknung an der freien Luft der Eichenhölzer sicherzustellen.

