

## Staves

### Arómy uvoľňované drevom

#### Vonné látky

##### Laktóny (Whisky Laktón)

Najdôležitejšími v dreve sú cis a trans -metyl-oktalaktón, tiež známy pod menom whisky laktón, ktorý má charakteristickú kokosovú vôňu. Táto látka v nízkych koncentráciách pripomína vôňu čerstvého dreva. Cis forma kombinuje arómu kokosu a ľahkých, ale prezistentných sladkých herbálnych vôní, forma trans dodáva pocit korenistosti, ale štyrikrát menej intenzívne. Vyzrievanie dubového dreva ovplyvňuje vzťah medzi cis a trans oktalaktónom. Staršie, vyzretejšie drevo máva obsah cis formy vyšší ako drevo čerstvé. Ťažké toastovanie koncentráciu tohto laktónu znižuje.



##### Vanillín

je aromatickou zložkou dreva „par excellence“ a vo vysokých koncentráciách sa nachádza práve v dreve z dubu. Z pohľadu aromatickej je vnímanie vanilínu nižšie ako ostatných zložiek. Zásadnú úlohu pri tejto látke hrá

toastovanie. So zvyšujúcou sa intenzitou vypaľovania sa jeho uvoľňovanie zvyšuje na stredne vysokú hodnotu, no príliš intenzívne toastovanie jeho koncentráciu významne znižuje.

##### Guajakol

4-metyl-guajacol je zodpovedný za vôňu sadzí a dymu a v niektorých prípadoch môže byť tiež asociovaný s korenistosťou vína. Vzniká pri degradácii dreveného lignínu počas toastovania.

##### Eugenol

je spojený s arómou klinčekov. Je to jedna z hlavných vonných zložiek dreva a jeho koncentrácia sa zvyšuje počas vyzrievania dreva a jeho toastovania.



##### Furfural, 5-metyl-furfural a hydroxy-metylfurfural

vznikajú pri termickej reakcii sacharidov (jednoduchých i polysacharidov) a sú zodpovedné za arómu arašidového masla, sladkosti a karamelu. Aby mohli byť senzorycky zaznamenané, musia byť uvoľňované vo veľkých dávkach, lebo nie sú jednoducho identifikovateľné. Pochádzajú z pálenia (toastovania) sacharidov prítomných v dreve. Koncentrácia týchto aromatických látok klesá ak je teplota príliš vysoká. Príliš vysoká teplota generuje Maillardove reakcie (reakcie sacharidov s dusíkatými látkami), ktoré vedú k formácii maltolu a menia charakteristickú arómu smerom k vôni toastovaného chleba.

Použitie dreva vo vinárstve má dlhú tradíciu. Od jednoduchej funkcie ako nádoby sa stalo skutočným nástrojom ako zušľachtiť a charakterizovať vína. Vzostup enologických a analytických znalostí časom umožnil prehĺbiť mechanizmus pôsobenia medzi drevom a kyslíkom a ich interakcie smerom k polyfenolovým látkam. Všetky súčasné poznatky potvrdzujú, aký dôležitý je geografický pôvod dubu, vek stromu, spôsob sušenia a ako tieto vlastnosti významne ovplyvňujú ošetrovanie vína. Technológia výroby vína a požiadavky konzumentov po celom svete poukazujú na to, že jedným z najdôležitejších aspektov je vypaľovanie dreva. Toastovanie dreva striktno ovplyvňuje chuť i arómu vína, a to v dôsledku vonných a chuťových látok, ktoré sa počas zrenia vína doňho uvoľňujú.

Medzi produktmi radu Boiselevage možno nájsť dosky - Staves vyrobené z toastovaného francúzskeho a amerického dubu s rozmermi 95x5x0,7 cm (francúzsky) alebo 95x10x0,9 cm (americký).



#### PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.sk  
web: www.profivin.sk  
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661  
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306  
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

#### PROFIVIN CZECH s.r.o.

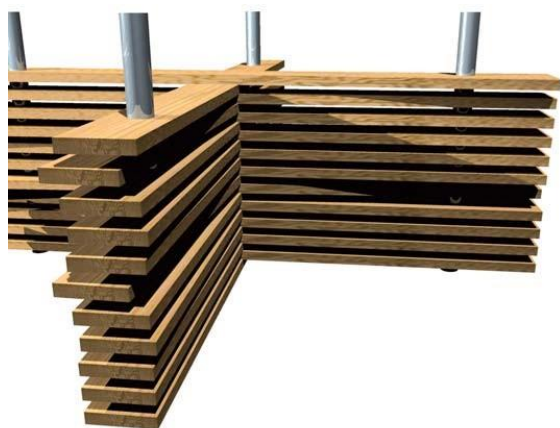
Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz  
web: www.profivin.cz  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400

Kombinované použitie Boiselevage Staves a Microsafe (mikrookysličovanie) umožňuje vytvoriť podmienky veľmi podobné tým, ktoré vznikajú pri zrení vína v barikových sudoch. Pomalé uvoľňovanie látok charakteristických pre drevo a vyvážený prístup kyslíka spúšťajú všetky reakcie dodávajúce vínu mäkkosť, objem a telo a zlepšujú farebnú stabilitu a dodávajú mu príjemné fialové tóny. Popri pozitívnych vplyvoch na štruktúru a stabilitu vína, Staves vnášajú do vína aromatické látky s vysokým senzoricým účinkom. Vína vyzrievajúce v kontakte s doskami Staves vykazujú aromatiky s nuansami od karamelu po rôzne korenia, od čokolády po kávu, od sladkého drievka až po vanilku. Všetky tieto vnemy vedú k tvorbe omnoho komplexnejšieho a zaujímavejšieho buketu vína.

### Modul Staves (dosky)

AEB má modulový systém, ktorý dokáže poňať 1 až 240 dosiek. Modul na obrázku dokáže uchytiť 120 dosiek, je ľahko presúvateľný, v demontovanom stave má malé rozmery (10 x 10 x 100 cm) a je možné ho veľmi jednoducho znova zostaviť. Do niekoľkých minút ho možno zostaviť.

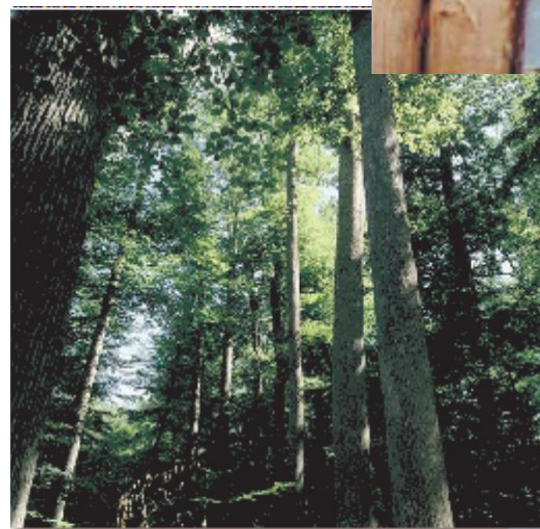


### Sušenie dreva

Francúzske drevo rozrezané na dosky je sušené na otvorenom vzduchu a je vystavené dažďu a slnku počas obdobia 24 a 36 mesiacov. Dážď pomáha odstrániť niektoré nepríjemné trpké taníny, zatiaľ čo slnečné UV žiarenie aktivuje enzýmy interagujúce s organoleptickými vlastnosťami dreva. Pri sušení je dôležitým faktorom pre výrobu Boiselevage Staves počasie, preto AEB vyčlenila miesto, kde je dubové drevo určené na enologické účely tradične ošetrované. Počas vyzrievania sa periodicky kontroluje vývoj izomérov z *trans* formy na formu *cis*, čím je možné určiť správny index vyzretia dreva.

### Rúbanie

Drevo na výrobu Boiselevage Staves pochádza z dubu *Quercus petraea* a *Q. alba*. Pri výrube sa dozerá mimo iné aj na hustotu letokruhov dreva, ktoré zodpovedajú za následnú extrakciu vonných látok do vína.



Jeden meter kubický dubu poskytuje 700 francúzskych a 400 amerických doštičiek Staves.

### Toastovanie a štruktúra dreva

Na výrobu Boiselevage Staves sme určili 3 druhy toastovania a 2 rôzne štruktúry francúzskeho a amerického dubu.

### Francúzske drevo

**Stredné toastovanie (FSM)** dodáva vínu sekundárne arómy s prevládajúcimi tónmi kávy, škorice, kokosu a karamelu, ktoré sa počas vyzrievania vyvíjajú a stávajú sa komplexnými. Vybrané drevo má jemnú hustú štruktúru letokruhov, preto je prestup látok z neho pomalý a postupný. V tomto prípade môžeme jednoducho determinovať ten správny moment, kedy víno stočiť.

**Stredné toastovanie + (FSM+)** dodáva vínu nádych korenistosti, toastov a sladkého drievka. Má vysokú intenzitu a je ideálne pre vína s mohutnou štruktúrou. Hustota letokruhov dreva je tiež veľmi jemná a je ideálna na dlhší kontakt vína s drevom.

### PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.sk  
web: www.profivin.sk  
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661  
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306  
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

### PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz  
web: www.profivin.cz  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400

**Toastovanie Extra V (FSEV)** je dosiahnuté tromi postupnými krokmi vypalovania pri určitej teplote. Takto ošetrovaný dub dodáva vínu arómu vanilky a pocit sladkosti ostáva dlhodobo konštantný. Hustota dreva je medzi jemnou a strednou, čím sa zabezpečuje rýchlejší prestup látok do vína.

### Americké drevo

**Stredné toastovanie (AMT)** dodáva vínám sekundárne arómy vanilky a karamelu, ktoré sa počas vyzrievania rozvíjajú a stávajú sa komplexnejšími. Vybrané je drevo so strednou až jemnou štruktúrou letokruhov, ktorá zabezpečuje rýchly a postupný prestup látok do vína. Takýmto spôsobom môžeme jednoducho posúdiť ten správny moment, kedy víno stočiť.

**Stredné toastovanie + (AMT+)** dodáva navyše nádych toastovania, ľahký nádych sladkého drevka v zmesi s tónmi vanilky. Letokruhy dreva sú tiež stredné až jemné a na rozdiel od stredného toastovania je ideálne na to, aby víno ostalo s drevom v kontakte dlhší čas.

**Sliné toastovanie (AHT)** sa získava vypalovaním pri vysokých teplotách. Takto ošetrovaný dub dodáva vínám komplexnú arómu, intenzívnu vôňu kávy, mentolovej príchuť, pričom sladké tóny ostávajú po dlhý čas konštantné. Letokruhy tohto dreva sú jemné až stredné tak, aby bol prestup látok čo najľahší.



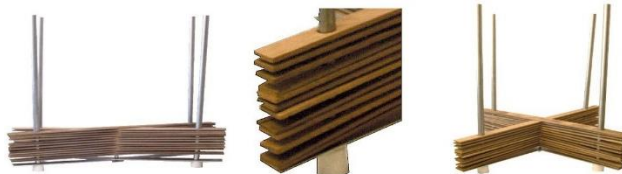
### Boiselevage Staves na vinárske účely

Vyššie spomínané americké dosky Staves US Style sú vyrobené z dubu *Quercus Alba*, ktorý pochádza z Wayne National Forest a je ideálny na fermentáciu bielych, červených a ružových vín. Dosky Staves sú podrobené toastovaniu, ktoré zabezpečuje elimináciu všetkých látok podmieňujúcich vznik živcových tónov typických pre neošetrené drevo.

Priemerná hustota letokruhov dreva US Style umožňuje rýchly prestup látok medzi drevom a muštom/vínom. Umožňuje tiež opakované použitie počas toho istého ročníka (dva alebo trikrát). Kontakt s vínom môže byť predĺžený aj po ukončení alkoholovej fermentácie.

US Style zvyrazňuje odrodovú arómu vína, aromatickú sviežosť a dodáva komplexnosť. Vínu tiež dodáva korenitosť (klinčeky) a sladkosť vo vône.

Chuťový dopad Boiselevage US Style sa prejaví znížením adstringencie a zvýšením sladkosti vína.



#### PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.sk  
web: www.profivin.sk  
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661  
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306  
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

#### PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz  
web: www.profivin.cz  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400