

# Boisélevage

Používanie dreva pri výrobe vína má dlhoročnú tradíciu: od jednoduchej funkcie nádoby sa stal skutočným nástrojom na zušľachtovanie a charakteristiku vín.

V priebehu času nárast enologických a analytických poznatkov umožnil prehĺbiť mechanizmy pôsobenia medzi drevom a kyslíkom a ich interakciu s polyfenolovými látkami; to všetko objasnilo, aké dôležité sú rôzne pôvodné oblasti duba, vek stromu, spôsob sušenia dreva a ako tieto vlastnosti výrazne ovplyvňujú ošetrované víno.

Technológie výroby vína na celom svete poukázali na to, že jedným z najdôležitejších aspektov je vypaľovanie dreva, ktoré striktne ovplyvňuje chuť z dôvodu vonných a chuťových látok, ktoré sa uvoľňujú počas fázy vyzrievania vína.

Využitie chipsov sa rozšírilo v 80. rokoch a jasne preukázalo pozitívny dopad na ošetrované vína. Ďalší vývoj nastal v dôsledku riadeného využívania kyslíka; to umožnilo zmeniť enológiu, pretože niektoré technológie boli nahradené integrovaným využitím kyslíka a dreva.

AEB, ktorá v tejto oblasti pracuje už roky, zaznamenala veľké skúsenosti v mimoeurópskych krajinách, kde sa používanie dubových chipsov používa už mnoho rokov.

## CHARAKTERISTIKY

### Vlastnosti francúzskeho dreva

#### *Quercus petraea*

- Dozrievanie: na voľnom vzduchu minimálne 8 mesiacov na každý centimeter hrúbky dosky až do 24 mesiacov v oblastiach s dobrou vlhkosťou
- Pôvod: francúzsky dub zo stredného a východného Francúzska
- Farba: od bledohnedej po intenzívnu hnedú
- Vlhkosť: nižšia ako 3-4% u menej pražených a 2-3% u viac pražených

### Vlastnosti francúzskeho dreva

#### *Quercus alba*

- Dozrievanie: na voľnom vzduchu viac ako 10 mesiacov
- Pôvod: americký dub Ohio
- Farba: od bledohnedej po intenzívnu hnedú
- Vlhkosť: nižšia ako 3-4% u menej pražených a 2-3% u viac pražených

#### 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

**ROZMERY CHIPSOV BOISÉLEVAGE**

Škála chipsov *Boisélevage* obsahuje tri veľkostné stupne: 2, 4 a 8 mm.

**PRAŽENIE****L****M****F**

Chipsy *Boisélevage* sú pražené žíhaním, systém Batch - praženie v rotačnom bubne. Táto metóda je považovaná za najlepšiu, umožňuje praženie do hĺbky až do stredu čipsov tak, aby odovzdávanie charakteristík bolo homogénne.

V škále *Boisélevage* nachádzame tieto stupne praženia: ľahké (L), stredné (M) a silné (F). Od stupňa opoženia závisí aj intenzita charakteristík, ktoré môžu chipsy vínu odovzdať.

**PÔVOD DUBA**

Výber typu dreva je mimoriadne dôležitý pretože rozdiel medzi francúzskym a americkým drevom je veľmi výrazný. Predovšetkým je možné povedať, že francúzske chipsy *Boisélevage* dávajú vyššiu komplexnosť, sú určené na zjemnenie a viac rešpektujú odrodové znaky. Aromatické deskriptory ktoré sa presadzujú sú korenisté, zaúdené a vanilkové, a vnemy sú odvoditeľné od dymu.

Americké chipsy naopak vínu dodávajú „medzinárodnú“ sladkú, ľahko vnímateľnú chuť a zvyčajne sa doporučujú pre vína, od ktorých sa nevyžaduje nadmerné zvýraznenie chuti tanínovou štruktúrou. Najvýraznejšie chuťové vnemy sú vanilkové, kokosový orech, sladká smotana a čerstvé drevo; arómy majúce pôvod v amerických chipsoch majú výraznejší dopad.

**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.**

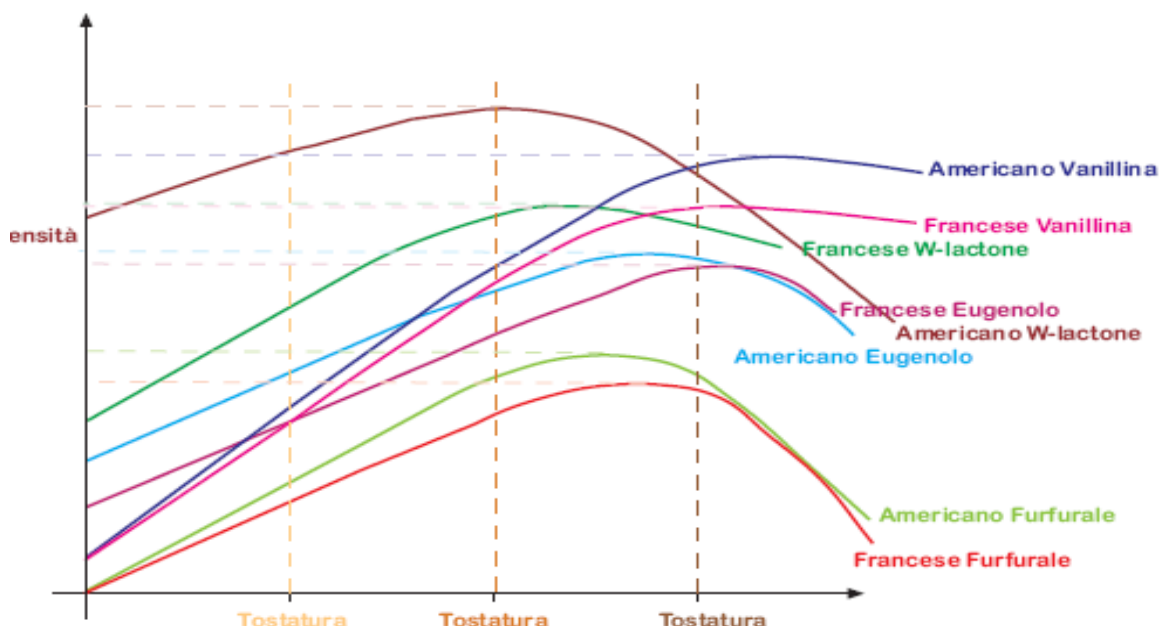
Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz  
web: www.profivin.cz  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

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

## DÁVKOVANIE

Dávkovanie chipsov *Boisélevage* sa pohybuje v rozmedzí od 100 do 500 g/hl podľa typu upravovaného vína a chuťového a čuchového vnemu ktorý chceme dosiahnuť. Kvôli ľahšiemu rozhodovaniu aké množstvo aplikovať je dôležité vedieť, že veľkosť:

- **8 v dávke 500 g/hl** má rovnakú odovzdávajúcu povrchovú plochu ako jeden barikový sud.
- **4 v dávke 330 g/hl** má rovnakú odovzdávajúcu povrchovú plochu ako jeden barikový sud.
- **2 v dávke 250 g/hl** má rovnakú odovzdávajúcu povrchovú plochu ako jeden barikový sud.



### Legenda ku grafu:

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| ■ Amerika Vanilka     | ■ Amerika W lacton    |
| ■ Francúzsko Vanilka  | ■ Amerika Eugenol     |
| ■ Francúzsko W lacton | ■ Amerika Furfural    |
| ■ Francúzsko Eugenol  | ■ Francúzsko Furfural |



STUPNICA BOISÉLEVAGE	PÔVOD	ROZMER	PRAŽENIE
A2F/V	Amerika	2	F - Silné
A2M/V	Amerika	2	M - Stredné
A8F	Amerika	8	F - Silné
A8M	Amerika	8	M - Stredné
EXTRA V/V	Francúzsko	2	M - Stredné
F2F/V	Francúzsko	2	F - Silné
F2L/V	Francúzsko	2	L - Ľahké
F4M	Francúzsko	4	M - Stredné
F8F	Francúzsko	8	F - Silné
FULL Body/V	Francúzsko/ Amerika	2	M/L Stredné/ľahké
S2M/V	Francúzsko	2	M - Stredné
SUPER C/V	Francúzsko/ Amerika	2	M+ - Stredné +



## CHARAKTERISTIKY

### Arómy odovzdávané drevom

#### Senzorické zložky

##### Laktóny (Whisky Lattone)

Najdôležitejšie v dreve sú *Cis* a *Trans*  $\beta$ -Metyl - $\gamma$ -oktalaktóny známe aj pod menom whisky lactone podľa typickej vône kokosového orecha. Táto zložka, ak sa vyskytuje v malých množstvách, pripomína čerstvé drevo. *Cis* pričleňuje vnemu kokosového orecha jemnú trávovú arómu, ktorá je však perzistentná a sladká, *Trans* naopak dodáva korenistý tón, ktorý je však štvornásobne menej intenzívny. Dozrievanie dubu ovplyvňuje pomer medzi *Cis* a *Trans* oktalaktónmi, vyzretejšie dreva budú mať vyššiu úroveň *Cis* ako menej vyzreté drevo; silné praženie znižuje hladinu laktónov. Americké drevo normálne vykazuje vyššie hodnoty laktónov než francúzske drevo.

##### Vanilín

Je to zvlášť významná aromatická zložka dreva a vyskytuje sa v dubovom dreve vo výraznom množstve. Vnímanie vanilínu na aromatickej úrovni vzhľadom k iným zložkám chipsov, je ale nižšie a praženie hrá hlavnú rolu pre túto zložku, pretože až do stredne silného stupňa praženia jeho odovzdávanie narastá, ale ak je praženie prisilné, spôsobuje jeho výrazný pokles.

##### Guaiakol

Táto vonná zložka dreva vstupuje do vzťahu 4-metylguaiakolom, ktorý vytvára vôňu uhlia a údených tónov, a v niektorých prípadoch môže byť spájaná aj s korením. Záleží to od degradácie lignínu v dreve počas procesu praženia.

##### Eugenol

Asociovaný s arómou kvetov klinčekov je jednou z hlavných vonných zložiek dreva, obsah sa zvyšuje dozrievaním a pražením.

##### Furfural – 5 metylfurfural – hydrometylfurfural

Vzniká počas indukčnej termickej degradácie cukrov a uhlohydrátov, ako hlavný deskriptor arašidového masla, sladkej chuti a karamelu. Aby tieto zložky mohli byť vnímané musia byť odovzdané v čo najväčších množstvách, preto že sa pomerne ťažko identifikujú. Svoj pôvod majú v procese praženia uhlovodíkov prítomných v dreve; koncentrácia uvádzaných aróm ale klesá, ak teplota praženia je príliš vysoká, nakoľko veľké množstvo energie uvoľnené vysokou teplotou spúšťa Maillardovu reakciu, pri ktorej reagujú uhlovodíky a cukry s dusíkatými zložkami, vzniká pritom sladový cukor (maltol), čo mení aromatické deskriptory charakteristické vôňou opečeného chleba.

#### 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