

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

Ænobois

Lamothe-Abiet Range

Ænobois Sticks

Ænobois Sticks is the reference for oak alternatives. Based on a concept which allies the innovation of the shape (22 mm x 90 cm) and the traditional toasting, Ænobois Sticks give results very close to those obtained by using barrels.

ENOLOGICAL INTEREST

- > **Progressive and lasting contribution:** The unique form, square and thick, of the Ænobois Stick enables a progressive diffusion of the compounds of the wood and increases the polymerisation reactions between oak tannins and wine. The effects on the wine are more harmonious and perfectly stable with time.
- > **Precise and balanced contribution:** Ænobois Sticks' geometry and gradual toasting gives them a large aromatic palette and preserves the quality ellagitannins which play an important role in the structure and sucrosity of the wine.
- > **A result similar to aging in barrel:** Harmonious, balanced in the mouth, respectful of the fruit.



MEDIUM Toast



MEDIUM+ Toast

THE PRODUCTS

Length 90 cm -- Sides 2.2 cm.
Hole on the both ends 8 mm diameter.
Selection of French oak available in medium and medium + toasts.

USAGE

Wine in barrels penetrates by a few millimeters the planks. This constitutes a zone in which the aromatic substances and various tannins (from the surface and deeper) are exchanged. This blending guarantees complexity and elegance. Due to its toasting and its shape, Ænobois Stick replicates this process and allows an extraction on all 4 surfaces and of the entire volume of the wood. **The table below shows the great efficacy of Ænobois Stick:**



Interior: light toast + preserved ellagitannins.

On the surface: very precise toasting contributes intense aromatics.

	Length cm	Width cm	Height cm	Surface cm ²	Volume cm ³	Ratio efficiency volume / surface
Competitor A	100	5	0,7	1147,0	350,0	0,305
Competitor B	100	5	1,2	1252,0	600,0	0,479
Competitor C	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Competitor D	91	5	0,7	1044,4	318,5	0,305
Competitor E	91	6,5	1	1378,0	591,5	0,429
Competitor F	97	4,7	0,7	1054,2	319,1	0,303
Competitor G	91	3,8	1	881,2	345,8	0,392
Competitor H	91	6,4	1	1359,6	582,4	0,428
Stick Ænobois	90	2,2	2,2	801,7	435,6	0,543
Average impregnation of wine into wood						
Barrel			0,5	21400,0	10700,0	0,500

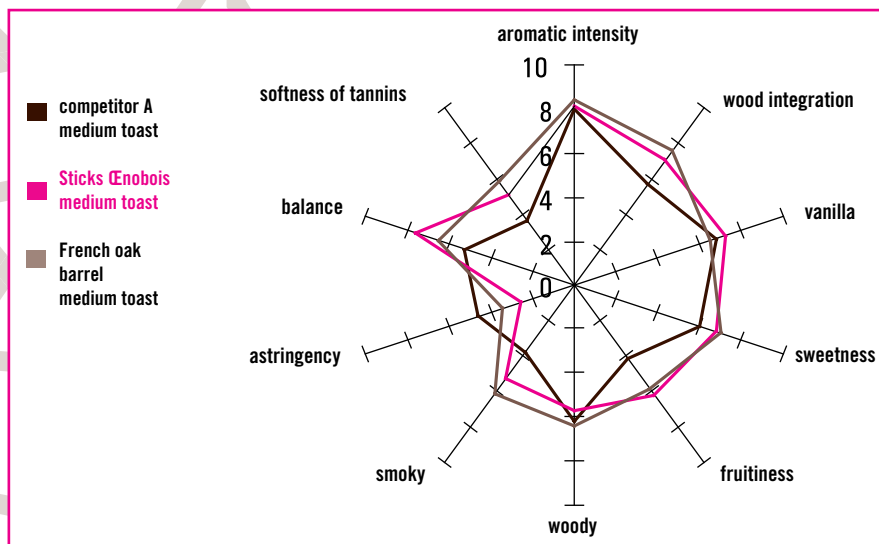


Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92

Ænoboïs

Lamothe-Abiet Range

The volume of wood used is a key parameter to obtain an **even toasting**. The dimensions of the Ænoboïs Stick are ideal for a **precise and gradual toasting**. The diffusion of the tannins takes place slowly over time, which allow to obtain an **elegant and soft tannic structure** as well as a **great sucrosity**.



USE AND RECOMMENDATIONS

- > **Direct immersion** of Ænoboïs Sticks in the must or wine to be treated.
- > **4 to 10 months of contact time.** Average optimal contact time: 6 months.
- > **White wines:** Use is recommended at the beginning of fermentation. However, the sticks can also be used during ageing. If so, it is important to leave the wine on its fermentation lees and stir them (bâtonnage).
 - **Average doses:** from 1 to 2 Stick Ænoboïs per hL.
- > **Red wines:** Use possible during fermentation as well as maturation. Incorporation as early as possible is recommended to obtain an integrated and rounded effect.
 - **Use possible during AF** in order to benefit from the structure and fruit revealing effects of yeast/wood interactions.
 - **Use possible during MLF** to optimise the contact time and to encourage the interaction between the lactic bacteria and the aroma precursors in the oak (toasted and vanilla aromas; milky and sweet flavours).
 - **Use during maturation** from the first racking. Can be done at the same time as oxygenation and mixing, according to the recommendations of your consultant.
 - **Average doses:** 2 to 3 Stick Ænoboïs per hL depending on the time available and the desired aromatic intensity.

PACKAGING

- > **Non-treated box containing 36 Sticks**, wood protected by a plastic film (food certified). Bundles of 12 Sticks joined by a food certified wire available on request.

QUALITY AND TRACEABILITY

The french oak chosen for the Ænoboïs sticks comes only from french forests and from the species Q. Robur and Q. Petraea. The traceability established by Ænoboïs guarantees the precise origin of the oak used as well as the natural maturation in open air for a minimum of 24 months.

SR 14/01/14



Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92