



e.Staves de Erbslöh

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.
info@erbsloeh.es
www.erbsloeh.es

e.Staves

e.Staves



e.Staves tostado ligero, e.Staves tostado medio, e.Staves tostado medio PLUS

Duelas de roble francés, disponibles en distintos grados de tostado

Roble y Vino

El roble acompaña el vino durante largo tiempo

- Los recipientes de madera se han usado desde antaño para el vino
- Desde el encubado hasta la prensa, del depósito a la barrica, la madera ha sido y está presente en todas las etapas de la vinificación
- Las sustancias de la madera reaccionan positivamente con el mosto y el vino (reducción y polimerización)
- Cambios notables de estilos de vino desde el aumento del uso del acero inoxidable
- Problema: ¿Cómo podemos reintroducir de forma razonable el roble en el proceso?

Roble

El roble es ideal para la vinificación, por su porosidad y composición en taninos

e.Staves de Erbslöh se fabrica exclusivamente con roble francés de primera calidad:

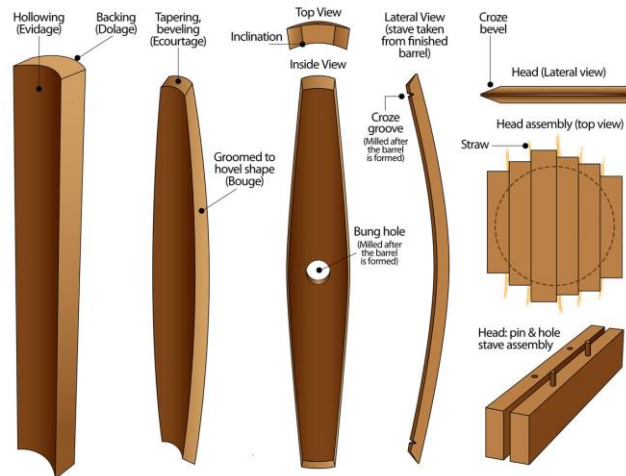
- **Quercus petraea, roble de Cornualles, Traubeneiche**
- **Quercus robur, roble europeo, Stieleiche**

La selección y el estricto control, garantizan la reproducibilidad al más elevado grado posible

e.Staves características

- ¿Qué es realmente una duela?
- Básicamente es una duela de barril tostada, pero sin forma!
- Menos trabajo = bajos costes
- Mismo material = misma calidad
- Aumenta la superficie del area tostada

Cooperage. Shaping staves for a wine barrel.



Fuente: Wikipedia

<https://en.wikipedia.org/wiki/Barrel#/media/File:Process-of-shaping-staves-for-an-oak-wine-barrel-toneleria-nacional-chile.jpg>

e.Staves características

- **e.Staves están fabricadas con roble francés de primera calidad (Quercus petraea, Quercus robur)**
- **La madera se seca al aire libre durante al menos 24 meses**
- **Las duelas se tuestan en grados ligero, medio o medio PLUS**
- **e.Staves se usan para realzar la estructura de los taninos y optimizar las sensaciones del vino**
- **Facilita la estabilidad del vino**

e.Staves características

e.Staves ligero – Frescor, fruta, estructura y volumen

e.Staves 70% medio – Caramelo, vainilla y tostado

e.Staves 80% medio PLUS – Café, tostados fuertes, coco, madera



e.Staves:

- Tostado ligero
- Color claro
- Para frescor, frutalidad, estructura y volumen
- Para vinos ligeros

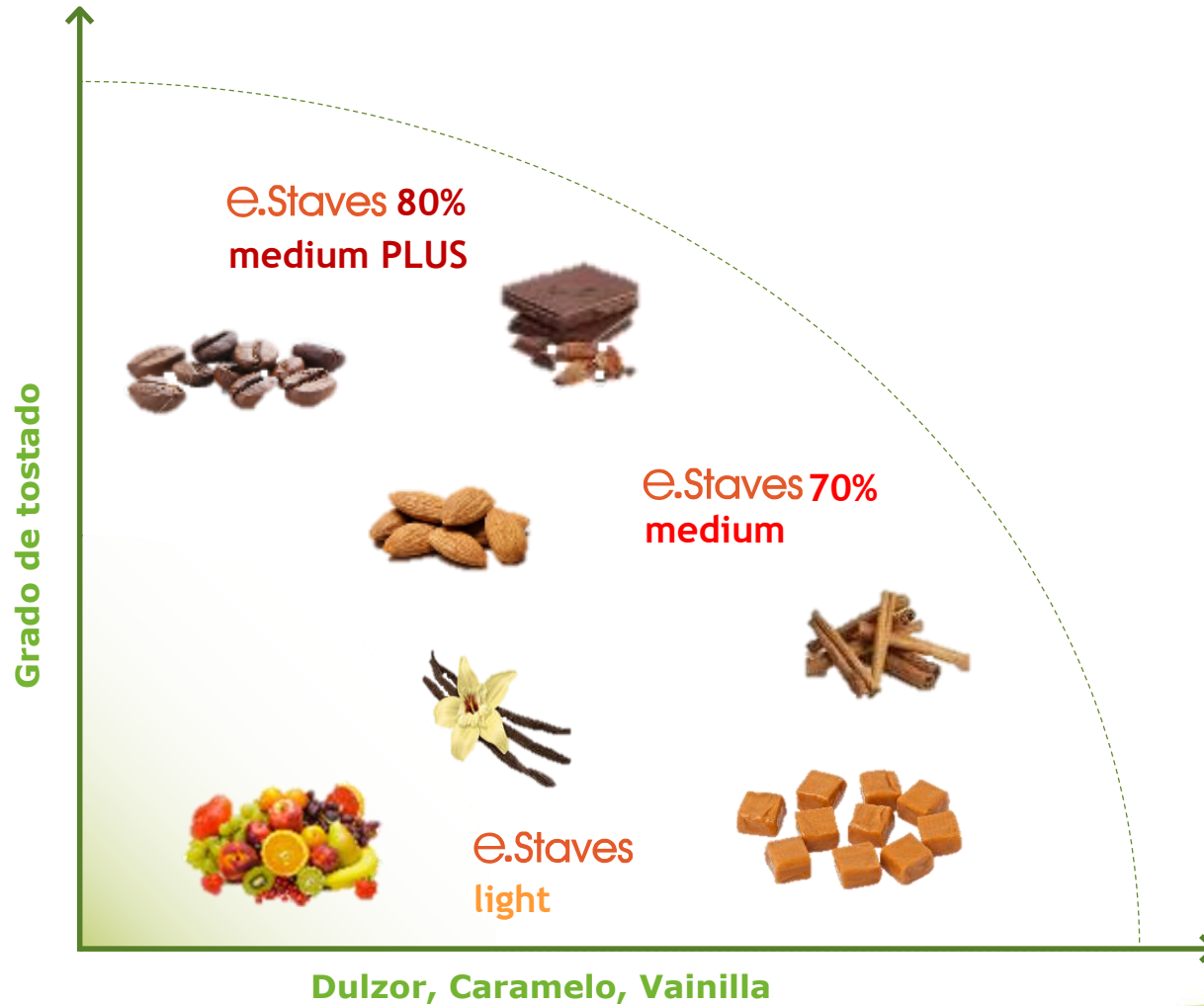
e.Staves 70%:

- Tostado medio
- Color marrón cobrizo
- Notas de caramelo, vainilla y tostado

e.Staves 80%:

- Tostado Medio PLUS
- Color marrón oscuro
- Café, notas de torrefacto, madera
- Ideal para vinos tintos

e.Staves características



Roble y Vino

Uso del roble- opciones

Barricas:

- **Caro**
- **Necesita mucho espacio, almacenamiento limitado en altura**
- **Puede reutilizarse, pero con riesgo microbiológico**
- **Necesita atención y conocimientos especializados**
- **Pérdida de vino por evaporación**
- **Elevado consumo de recursos: madera, agua, energía**
- **Influencia positiva en combinación con el oxígeno y tiempo**

Uso del roble- opciones

Barricas acondicionadas:

- **Caro**
- **Transporte complejo, se necesita dos viejos**
- **Riesgo de transporte: las barricas pueden presentar fugas**
- **Riesgo microbiológico pueden persistir a pesar del reacondicionamiento**
- **El raspado interior debilita la estabilidad de la barrica**
- **Elección del tostado limitada**
- **No se puede jugar con el carácter de madera nueva**

Roble y Vino

Uso del roble - opciones

Chips & dados:

- **Económico**
- **Se pueden almacenar**
- **Puede usarse con uvas estrujadas, mosto y vino**
- **Fácil manipulación**
- **Resultado rápido, rápida extracción**
- **Interactúa positivamente con el oxígeno (se recomienda la micro o la macrooxigenación)**
- **Posibilidad de realizar distintos estilos de vino**
- **Uso sostenible de los recursos**

Roble y Vino

Uso del roble - opciones

e.Staves:

- **Económico**
- **Capacidad para almacenarlo**
- **Puede usarse con uvas estrujadas, mosto y vino**
- **Interactúa positivamente con el oxígeno (se recomienda la micro o la macrooxigenación)**
- **Posibilidad de realizar distintos estilos de vino**
- **Uso sostenible de los recursos**
- **Tamaño idéntico a las duelas**
- **Puede ajustarse al efecto deseado**

Investigación realizada en España en vino tinto

„El tamaño de la madera pareció influir en la composición del aroma de los vino, más que el tipo de roble.

(...)

Los vinos envejecidos con chips se estabiliza pasados 70 días de contacto, mostrando una estandarización a largo plazo.

Los vinos envejecidos con duelas evolucionaron durante el tiempo de contacto y en la botella. Esta evolución se produjo lentamente, probablemente por la lentitud de penetración del vino en la madera, la diferencia de concentración entre el vino y la madera y el importante aporte de los compuestos que pueden aportar las duelas tostadas."

Fuente: Volatile Composition of Toasted Oak Chips and Staves and of Red Wine Aged with Them

Brígida Fernández de Simón, Estrella Cadahía, Iria Muiño, María Del Álamo,

Ignacio Nevares, American Journal Enol. Vitic. June 2010 61: 157-165

Fabricación

Producción de las e.Staves

- **El roble se seca al aire libre durante al menos 24 meses**
- **No se utilizan ningún tipo de productos químicos**
- **Medidas de 90 cm x 4.7 cm x 1.7 cm**
- **El método específico de tostado asegura la mejor calidad**
- **Estricto control de calidad**

Aplicación de e.Staves

Variables

- **e.Staves** están disponibles tostado ligero, medio y medio PLUS
- **Dependiendo del estilo deseado cambia el tiempo de contacto**
- **0,5 - 2 e.Staves/hl en vino blanco o rosado**
y
- **0,5 - 3 e.Staves/hl en vino tinto**
- **e.Staves se pueden añadir directamente en el medio, en caso de que se empleen varias unidades, pueden atarse con una cuerda para facilitar la extracción**
- **La finalización del tratamiento se determina por cata**

Aplicación de e.Staves

Ventajas de e.Staves

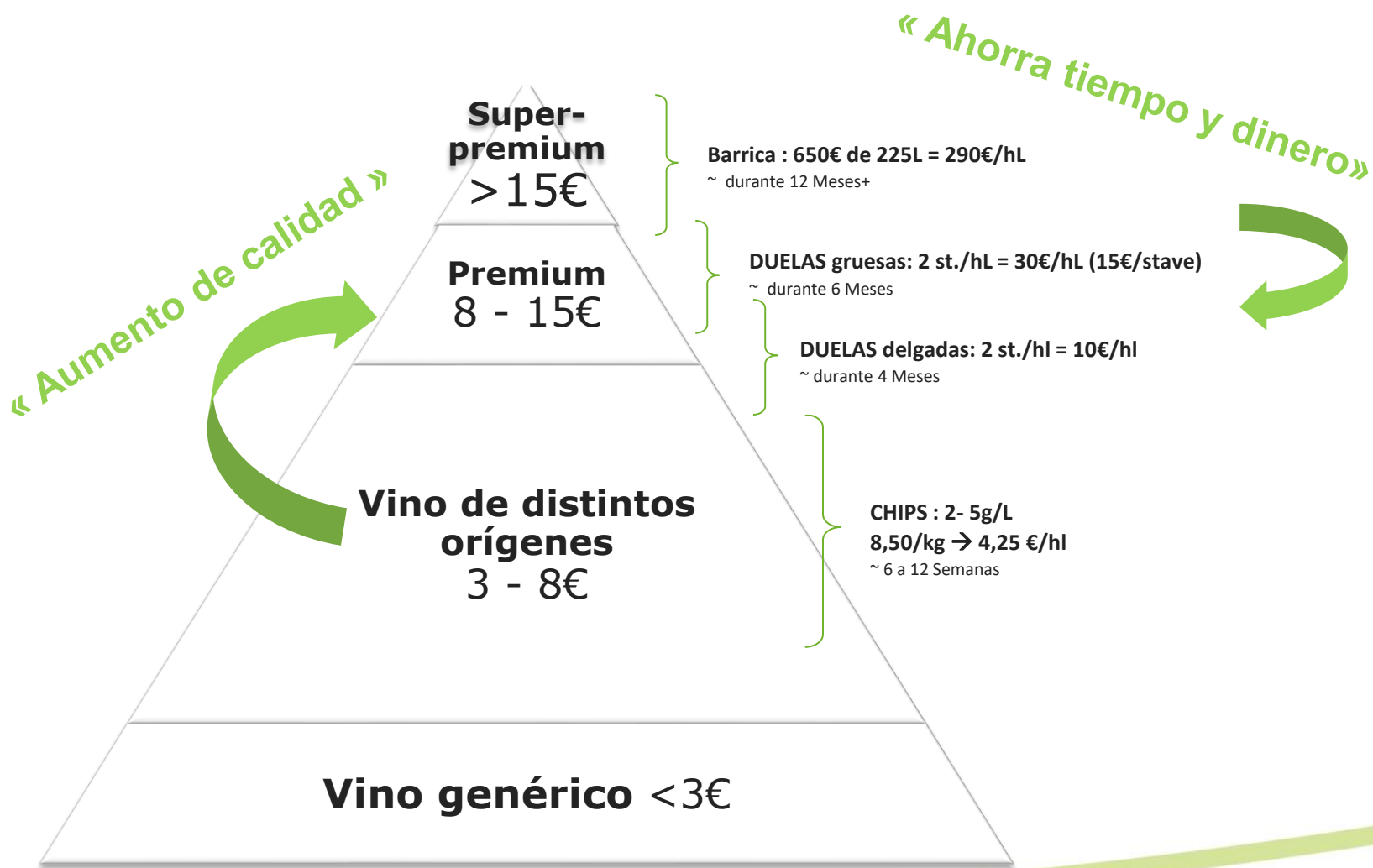
- Pueden usarse desde la uva hasta el vino
- Efecto estabilizador del color
- Mejora la complejidad sensorial
- Armonización de los taninos
- Ayuda a las condiciones reductivas
- Da valor añadido a los vinos
- Mejora las diferencias entre distintos vinos de su gama
- Enología sostenible, preservando los recursos

Aplicación de e.Staves

e.Staves – Más que un sustituto

- **Se pueden mezclar diferentes tostados en un mismo depósito**
- **En medio reductor pueden usarse distintas combinaciones de roble**
- **Puede adaptarse para cada añada**
- **Crianzas individualizadas para ciertos lotes**
- **e.Staves pueden reutilizarse si no se extraen por completo del depósito**

e.Staves – beneficios para el cliente



e.Staves - Beneficios para el cliente

Efecto	Beneficio
Uso fácil y flexible	Puede usarse en uvas, mosto o vino
	Se pueden combinar distintos tostados
	•Crianzas individualizadas para ciertos lotes
Mejora la calidad	Mejora de la complejidad
	Armonización de taninos
	Estabilización del color
	Aporta reductividad durante la crianza

e.Staves – Beneficios para el cliente

Efecto	Beneficios
Económico	Aumenta el valor añadido
	Mejora la diferencia dentro de la gama
Sostenible	Ahorra recursos
	Reutilizable si no se extrae completamente



**Alguna
pregunta?**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

info@erbsloeh.es

www.erbsloeh.es