

LA BARRICA OH>15[®]

Favorece un mejor equilibrio de los vinos elaborados con frutos maduros y respeta la tipicidad de las cepas.


DEMPOTOS


DEMPOTOS


excelencia e innovación

OH>15[®] — La barrica OH>15[®] ayuda a que las cepas se expresen y favorece el equilibrio de los vinos elaborados con uvas maduras.

Una selección de la madera basada en las ligninas

La barrica OH>15[®] es fruto del trabajo del Centro de Investigación Demptos (CRD) sobre las ligninas de la madera. De estas biomoléculas, que representan alrededor de una cuarta parte de la madera de roble, resulta parcialmente el carácter especiado de los vinos.

Sin embargo, los estudios del CRD muestran la existencia de dos tipos de ligninas. Las más comunes tienen enlaces de tipo β -O4. Otras, menos frecuentes, presentan enlaces químicos de tipo β - β más resistentes al tostado, lo que permite limitar las transformaciones en fenoles y la aparición de aromas especiados.

Para el diseño de OH>15[®], el CRD aísla una selección de maderas con ligninas de tipo β - β .

Capacidad	Tipo	Espesor	Secado	Tostado
225 L	Transport	27 mm	24 o 36 meses	Ligero / Medio / Medio plus
300 L				Medio largo / Intenso

Consulte las características de fabricación en www.demptos.fr/caracteristiques-de-fabrication
Toda la gama de productos está disponible, con la certificación PEFC™

Utilizaciones nuevas e innovadoras

La barrica OH>15[®] permite que la uva madure de forma óptima durante los años cálidos. La selección de maderas realizada para su diseño permite reducir a la mitad el contenido de fenoles volátiles después de la crianza. Esto da lugar a una menor presencia del carácter especiado, lo que permite que la fruta y la frescura se expresen totalmente. La barrica OH>15[®] realza la finura del vino.

¿Qué tostado elegir?

Recomendación de tostado para la barrica OH>15[®]: medio plus