

Mediante el uso del roble, los enólogos suelen buscar un aporte de vainilla que permita aumentar la intensidad aromática, desarrollar aromas a pastelería y en boca aumentar la sucrosidad y la persistencia aromática.

El efecto espejo en la cata

En muchos y variados alimentos que consumimos, la presencia de la vainilla esta asociada a otros aromas como el del coco, las almendras y el caramelo. A la percepción de este conjunto de aromas, le solemos llamar carácter de vainilla. El **efecto espejo** revela tanto los aromas dulces como a la misma vainilla.



Ilustración del « efecto espejo »

Elección de las maderas y curado

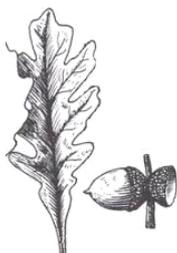
El **roble sésil francés** es rico en vainillina. Además, presenta una **sucrosidad** notable.

El análisis sensorial muestra una sinergia entre la vainillina y las lactonas en favor de una mas intensa expresión aromática de la vainilla. El **roble blanco americano** contiene muchos de estos componentes y ofrece el **dulzor gustativo**.

El mayor impacto gustativo a vainilla se produce al final de un curado largo. La composición de XtraVAN® asocia al roble sésil francés (en proporción mayoritaria) junto al roble blanco americano, con **adecuados tiempos de curado**.



Roble sésil francés



Roble blanco americano

La optimización del tostado

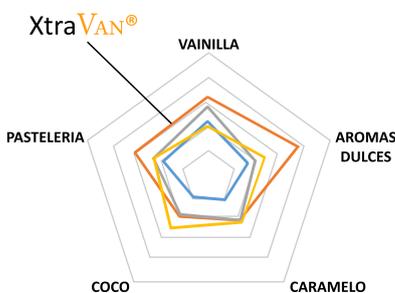
Las **características del nuevo horno** nos ha permitido manejar precisamente las etapas de tostado y así, tras un periodo de investigación, hemos logrado optimizar la síntesis aromática de compuestos avainillados.



El nuevo tostador XTRACHÈNE

Resultado de la cata

XtraVAN® desarrolla y potencia los caracteres aromáticos **avainillados y dulces**, y prolonga la sensación de **redondez** en boca.



Resultados de catas por un panel de 75 profesionales.

Indicaciones de uso :

- En fermentación y en crianza
- Para itinerarios técnicos cortos
- Valorización de la fruta y atractivo aromático
- Dosis : 1 a 4g/L