

Protocolo genérico
AROBOIS
Enrico Bagetta

El empleo de astillas, o polvos, o cubos, de la sociedad AROBOIS, puede sintetizarse como sigue:

- El tamaño como el período deseado, o necesario, para la extracción de los componentes de la madera en el vino:
 - Polvo: extremadamente rápido, ideal para la elaboración durante FA. o como correctivo antes del embotellar.
 - Chips chiquitines: para maceraciones en F.A más largas o en envejecimiento con período más corto que en maceración.
 - Chips medios: para envejecimiento con maceración post FA, pre- y post M.L. de 3/10 semanas.
 - Cubos (cm. 1.2³): Toda utilización, pueden utilizarse en sucesivas ocasiones durante la misma temporada (vinificación por lotes).
 - Bloques (cm. 3X3X1): Para extracción del tipo "duelas", pueden reutilizarse varias veces durante una temporada.
- El grado de tostado para el tipo de elaboración:
 - Natural o tostado ligero para el trabajo en F.A. Para los blancos: uno, otro o una mezcla de los dos. Para los tintos: mejor el tostado ligero para una contribución tánica menos importante. El objetivo siendo un perfil organoléptico concentrado sobre la estructura, el volumen, la "suavidad" y la intensidad aromática típica de cada variedad.
 - Tostado medio ó fuerte para actuar sobre el perfil aromático. La mezcla de los dos en cualquier caso siempre se aconseja para aumentar la complejidad, con proporciones de M + H (fuerte) de 8+2 ó 9+1. Una pequeña adición de tostado ligero para aumentar el volumen sobre los tintos un poco escasos; es necesario evaluarlo contra el tostado medio, retirando hasta los 30% de esto tostado para sustituirlo con el L.
- Para vinos equilibrados sin "boisé" es importante trabajar solamente en FA. o en cualquier caso en pre-ML
- Para vinos con complejidad de tipo barrica, el trabajo con M y H es obligatorio
- El potencial aromático es aumentado por la escisión de los aglucos en cis - et trans - lactonas quiénes polimerizarán durante el acrianzar. Esto, además de las moléculas aromáticas naturalmente presentes en la madera.
- Dosificaciones-guía:
 - a. Para un blanco equilibrado, lleno, gordo y redondo: 30 a 150 g/Hl de natural o 80% natural y 20% L, en F.A. o después del primero filtrar. Ninguna adición de madera después de la ML. Conceder al menos 4 meses para la armonización.
 - b. Para un blanco complejo y robusto: ídem + 200 a 600 g/Hl de M+H (9+1) en envejecimiento durante 6 a 10 semanas. Conceder al menos 8 meses para la armonización.
 - c. Para tintos jóvenes y equilibrados: 30 a 100 g/HL de L o 60% L y 40% natural en FA. (como para el blanco). Ninguna adición de madera después de ML. Conceder hasta 6 meses para armonización.
 - d. Para tintos robustos y complejos: ídem + 20 a 1000 g/Hl de M+H (8+2) durante 10 a 16 semanas. Conceder hasta un año post envejecimiento para la armonización.

La utilización de Micro-Oxigenación durante la crianza con las virutas/cubos reduce el tiempo de integración y mejoran el perfil y el paladar.