



DUELAS

Las Duelas AMEEDÉ® combinan una artesanía de excepción con procesos técnicos rigurosos. Disponibles en distintos espesores y grados de tostado, ofrecen un control preciso de la finura, los aromas, la estructura y el envejecimiento de sus vinos.

Nuestra primera gama se basa en el concepto de los **colores primarios**, concebida para aportar ventajas claras y utilizable de forma individual o combinada para crear una paleta de sabores más compleja. Por otro lado, nuestra gama **La Recette** está compuesta por perfiles preestablecidos. Es el fruto de la experiencia acumulada a lo largo de los años por nuestros enólogos asociados para responder a necesidades específicas.

Así, puede elegir entre la simplicidad, la libertad de creación y la garantía de resultados probados. Queremos subrayar nuestro profundo compromiso con el respeto del medio ambiente y de nuestros recursos.

DIMENSIONES

	Superficie	Peso	Volumen ocupado por 100 duelas
Longitud: 950 mm · Anchura: 50 mm · Espesor: 7 mm	0,107 m ²	200 g	33 litros
Longitud: 950 mm · Anchura: 50 mm · Espesor: 18 mm	0,128 m ²	500 g	85 litros

DOSIFICACIÓN

Vinos blancos	Vinos tintos	Dosis	Duelas 7 mm / hL	Duelas 18 mm / hL
Ligeramente amaderado		100 g/hL	0,5	0,2
	Ligeramente amaderado	150 g/hL	0,8	0,3
Amaderado		200 g/hL	1,0	0,4
		250 g/hL	1,3	0,5
Amaderado intenso	Amaderado	300 g/hL	1,5	0,6
Equivalente «Barrica nueva»		350 g/hL	1,8	0,7
	Amaderado intenso	400 g/hL	2,0	0,8
		450 g/hL	2,3	0,9
		500 g/hL	2,5	1,0
	Equivalente «Barrica nueva»	550 g/hL	2,8	1,1
		600 g/hL	3,0	1,2
Tiempo de infusión estándar			4 meses	7 meses

Si el tiempo de contacto debe reducirse, aumente la cantidad.

ENCUENTRE SU DOSIS

- [AMEDEE Lab](#) - calcule su dosis a partir de sus volúmenes
- [Drop Test](#) - valide el perfil en copa antes de comprometer el depósito
- [d-sim](#) - simule el resultado en su bodega

Acondicionamiento: 1 caja con 2 paquetes de 4 kg cada uno (peso total de 8 kg)

SELECCIÓN Y MADURACIÓN DE LA MADERA

Respaldados por nuestra excelente red de aprovisionamiento y por la experiencia adquirida en tonelería, seleccionamos meticulosamente los robles en función de su potencial aromático. Nuestras maderas siguen un proceso natural de maduración al aire libre, de 24 a 36 meses para los robles franceses (*Quercus petraea* L. y *Quercus robur* L.) y de 24 meses para los robles americanos (*Quercus alba*). Este proceso meticuloso nos permite eliminar eficazmente los taninos verdes y secos, contribuyendo así a limitar la astringencia.

NUESTRO SABER HACER

Capitalizando nuestra experiencia en tonelería transmitida de generación en generación y desarrollando métodos de control del tostado de vanguardia, AMEEDÉ® propone soluciones de tostado de alta precisión y de una reproducibilidad notable. Nuestro compromiso con la innovación se refleja en la creación de una gama de Duelas concebida meticulosamente para realzar las cualidades distintivas de sus vinos, ya sea revelando sus notas frutales o aportando sutiles matices de vainilla o de especias.

LOS BENEFICIOS DEL ESPESOR

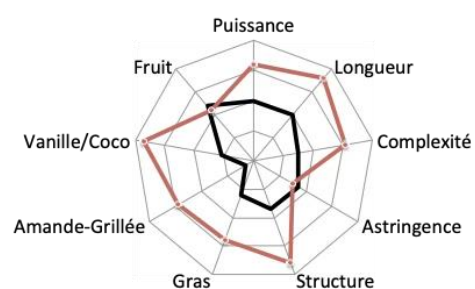
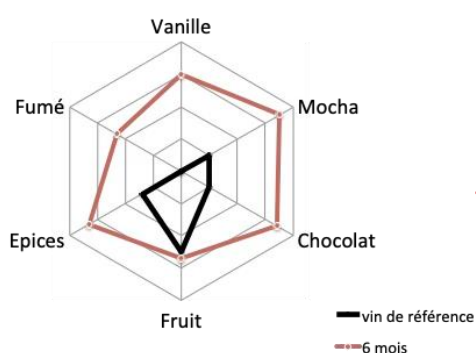
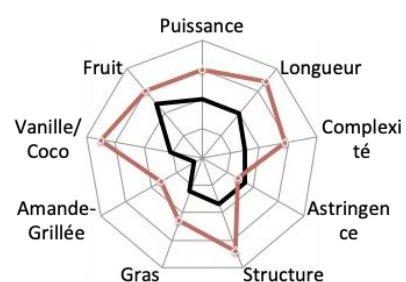
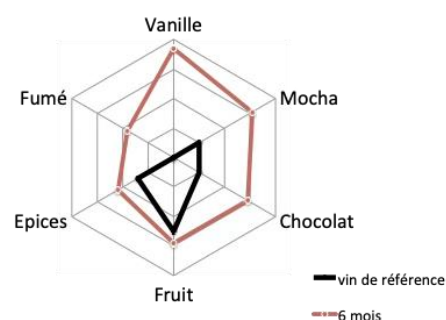
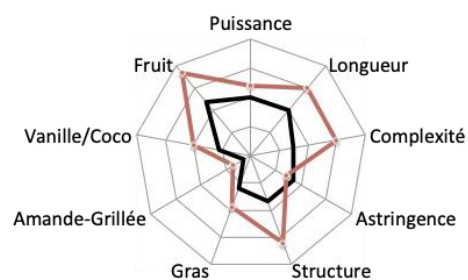
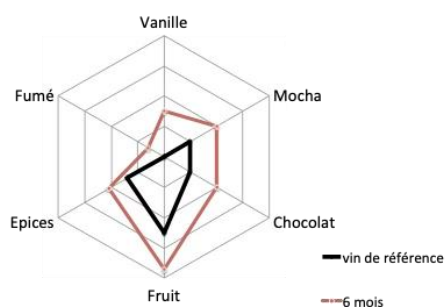
La interacción compleja entre la madera y el vino se produce gradualmente en el corazón de la duela. Este encuentro lento y progresivo entre el vino y los taninos de la madera, asociado al fenómeno de nano-oxigenación resultante del oxígeno atrapado en las fibras, contribuye a enriquecer y a dar complejidad al perfil del vino. Cabe señalar que cuanto más gruesa es la duela, más lento es este proceso, lo que mejora el resultado final.

EL TIEMPO APORTA COMPLEJIDAD

Una penetración lenta del vino en la duela aporta complejidad al vino. En efecto, cuanto más gruesa es la duela, más se ve obligado el vino a penetrar por los extremos, a través de las fibras. Este proceso ralentiza el aporte de microoxigenación, retrasando así la digestión de los distintos compuestos y su integración. El resultado se traduce en una mayor complejidad, intensidad, finura, elegancia y persistencia de las características, así como en una mayor longevidad de sus vinos.



NUESTROS PERFILES - «COLORES PRIMARIOS»



Gráficos que representan las evoluciones respecto a un vino de referencia (variedad: Merlot); Duelas 18 mm. Análisis sensorial realizado por un comité de expertos.

— TAMBIÉN ESTÁN DISPONIBLES OTROS MUCHOS PERFILES —

[Smoky, Furfural, Toffee, Caramel, Black Coffee](#)

NUESTROS PERFILES A MEDIDA - «LA RECETTE»

Inspirándonos en nuestros desarrollos a medida para clientes, adaptados a objetivos enológicos precisos y a perfiles que responden a identidades específicas, hemos creado cinco recetas. Como un chef de cocina, dominamos las sutilezas de nuestras materias primas: las variedades de roble y su maduración en parque. Asociadas a los formatos y a las técnicas de tostado, elaboramos mezclas únicas que dan vida a recetas concebidas para revelar perfiles distintos, en respuesta a desafíos específicos. Estas recetas encarnan la síntesis de nuestra competencia técnica, de nuestra sensibilidad y de nuestra experiencia.

Acondicionamiento: 1 caja de 8 kg - puede contener una mezcla de Duelas de 7 y 18 mm - debe utilizarse íntegramente en el mismo lote de vino.

ELEGIR SU RECETA

- [Preguntas y Respuestas](#) - ¿qué receta para su vino?
- [d-sim](#) - pruebe una receta sobre su volumen real



Minéralité

Para:	Vinos blancos frescos
Objetivo:	Vivacidad, complejidad aromática, longitud
Impactos sensoriales:	Mineralidad, cítricos / pomelo, vivacidad
Dosis:	200-400 g/hL
Cuándo:	Al final de la FA (fermentación alcohólica) o inmediatamente después
Tiempo:	2 - 4 meses



Rondeur

Para:	Vinos blancos estructurados
Objetivo:	Redondez y complejidad, riqueza y longitud en boca
Impactos sensoriales:	Confitura de frutas, vainilla, notas amaderadas; volumen, longitud, equilibrio
Dosis:	400-800 g/hL
Cuándo:	Al final de la FA (fermentación alcohólica) o inmediatamente después
Tiempo:	4 - 6 meses

La Recette



Frutissimo

Para:	Vinos tintos ligeros
Objetivo:	Revelador de fruta, frutos rojos; refuerza el medio de boca y la suavidad, madera delicada
Impactos sensoriales:	Dulzor, redondez, ligero caramelo, frutos rojos
Dosis:	200-400 g/hL
Cuándo:	Después de la maloláctica
Tiempo:	4 - 6 meses



Légèreté

Para:	Vinos tintos
Objetivo:	Notas florales y frescura; refuerza el medio de boca y prolonga la longitud con equilibrio
Impactos sensoriales:	Pimienta, roble fresco, notas florales, ligeros toques de fruta exótica
Dosis:	400-700 g/hL
Cuándo:	Después de la maloláctica
Tiempo:	4 - 6 meses



Amplitude

Para:	Vinos tintos concentrados
Objetivo:	Volumen y potencia, madera compleja, especias y frutos negros
Impactos sensoriales:	Volumen y complejidad, notas especiadas, vainilla, frutos negros, chocolate
Dosis:	400-800 g/hL
Cuándo:	Al final de la FA (fermentación alcohólica) y después
Tiempo:	6 - 12 meses

MODO DE EMPLEO

Instalación en el depósito

Las Duelas AMEED® pueden unirse firmemente resistente (suministrado si es necesario), asociado garantiza que las Duelas permanezcan el tiempo deseado. Cabe señalar que este de retirar las Duelas cuando el vino ha maduración.



entre sí mediante un cable de acero inoxidable a un cable de izado. Este dispositivo totalmente sumergidas durante sistema ofrece la flexibilidad alcanzado su nivel óptimo de

Tiempo de contacto

Vinos blancos y rosados:

Al final de la fermentación alcohólica, las Duelas pueden introducirse para un impacto avainillado más pronunciado, o durante la clarificación de los mostos para una integración más profunda de los sabores y aromas de la madera.

Vinos tintos:

Antes de la fermentación alcohólica, para una vinificación completa (muy recomendable).

Al final de la fermentación alcohólica y cerca de la maloláctica, para una madera fundida y una mayor elegancia y finura.

Después de la maloláctica, para un enfoque más aromático y preciso.

Controlar la duración del contacto

GESTIONAR SUS TIEMPOS

- **d-sim** - planifique sus tiempos de contacto depósito por depósito
- **Drop Test** - siga la evolución en paralelo, en copa

- Homogeneización: Recomendamos un remontado suave cada 3-5 semanas (aproximadamente el 10-15 % del volumen del depósito, o «bâtonnage» si el depósito dispone de un sistema de agitación).
- Integración: Deben tenerse en cuenta dos escenarios
 - Si las Duelas se han integrado en el vino antes de la fermentación alcohólica o antes de la fermentación maloláctica, es aconsejable esperar a que la influencia de la madera se haya desarrollado plenamente antes de retirar las Duelas para obtener una complejidad óptima. En general:
 - de 2 a 3 meses después de la fermentación para las Duelas de 7 mm,
 - de 6 a 8 meses para las Duelas de 18 mm.
 - Las características amaderadas y las aportaciones estructurales de las Duelas se mantendrán estables en el vino, como si se hubieran introducido durante el proceso de vinificación inicial. Sin embargo, si la madera se ha integrado después de la fermentación maloláctica para obtener un perfil aromático preciso, es esencial tener en cuenta el tiempo de digestión. Las características amaderadas del vino seguirán evolucionando durante 2 o 3 semanas más después de que las Duelas hayan sido retiradas del depósito. Este periodo de digestión debe tenerse en cuenta en sus catas de seguimiento. **Las Duelas deben retirarse del depósito antes de alcanzar el resultado deseado.**
- SO₂: En los vinos tratados a 10 g/L o más, es habitual observar una disminución de la concentración de SO₂ libre durante las primeras semanas de uso.
- Las Duelas están destinadas a utilizarse con un solo vino y no son aptas para su reutilización en otro vino, ni siquiera tras una limpieza a fondo.

ALMACENAMIENTO

Las Duelas tienen una vida útil de 3 años si se conservan en su embalaje original sellado. Una vez abierto el embalaje, es esencial proteger los productos de la humedad y de los contaminantes, y deben utilizarse en un plazo de 6 meses.

REGLAMENTACIÓN

Denominación reglamentaria: Trozos de madera de roble.

- Reglamento CE n.º 1507/2006 de 11 de octubre de 2006,
- Resoluciones n.º 03/2005 y n.º 430/2010 del Código enológico adoptado por la OIV, - Reglamento CE n.º 606/2009 de 24 de julio de 2009, apéndice 9.

Todos nuestros productos cumplen las normas establecidas por el Código Enológico. Puede facilitarse un certificado de conformidad para cada número de lote.

El empleo de trozos de madera de roble con fines enológicos está sujeto a la reglamentación general y a los decretos de denominación de origen. La sociedad AMEEDÉ no puede ser considerada responsable de un uso no conforme de sus productos.

HERRAMIENTAS EN LÍNEA Y PEDIDOS

- [AMEEDÉ Lab - Herramienta de ayuda a la decisión \(dosis\)](#)
- [Ensayo en copa - Drop Test](#)
- [Simulador de bodega - d-sim](#)
- [Tienda en línea - Duelas](#)
- [Preguntas y Respuestas](#)