



# TYPY VYPÁLENÍ SUDŮ ROČNÍK 2013/14

| STUPEŇ PÁLENÍ   | AROMA  | CHUŤ  | VHODNOST  |
|---|--|---|---|
| Mírné vypálení<br>(Light, L)  | Minerální, svěží dřevitý charakter. Tlumí vanilkové a toastové aroma, podporuje rozvoj svěžích vůní a dodává komplexnost v dochuťi.  | Hodně taninu pomáhá dodat strukturu.  | Doporučováno pro vína vyráběná z přezrálých, vysoce koncentrovaných hroznů; zajišťuje omezené předání vůní, avšak zlepšuje taninovou strukturu ve víně.   |
| Střední vypálení<br>(Medium, M)                                     | Velmi komplexní: toast, vanilka, čerstvý chléb, vůně koření a čokolády.  | Dobře vyvážená struktura podpořená dubovou mízou. Dodání tříslovin má mírně strukturující účinek.                                   | Ideální pro většinu vín. Přínos dubového dřeva do vína z hlediska struktury a vůně je vhodně vyvážený se zachováním přirozeného charakteru vína.  |
| Střední otevřené vypálení<br>(Medium Open, MO)                      | Stejně jako střední vypálení, avšak s menší intenzitou.  | Stejná jako střední vypálení.   | Míra vypálení je odvozena od středního vypálení, takže zůstává ve stejné aromatické kategorii, ovšem s menší intenzitou, a tudíž i větším respektem vůči ovocným složkám vína se zachováním svěžesti. |
| Střední vypálení plus<br>(Medium Plus, M+)                          | Velmi komplexní, dodávající maximum vůně dosažitelné vypálením; toast, koření, pražené mandle, pražená káva, karamel, moka čokoláda. | Taniny v sudu jsou velmi dobře integrovány a přispívají k plné, kulaté chuti na patře.  | Vína s vysoce koncentrovanými vůněmi, která se dokáží vyrovnat s vysokým, avšak vyváženým přídatkem vonných látek ze sudu.  |
| Střední dlouhé vypálení - burgundský styl<br>(Medium Long, ML)      | Velmi komplexní, vynikající závěr, toastové aroma, vanilka, brioška a bílý nugát.  | Zvyšuje komplexnost při zachování finesy odrůd hroznů s nízkou koncentrací taninů, což podporuje plnost na patře a výraznou dochuť. | Vhodné pro Chardonnay, Sauvignon Blanc a rozličná červená vína.   |
| Střední dlouhé otevřené vypálení<br>(Medium Long Open, MLO)         | Stejně jako středně dlouhé vypálení, avšak s menší intenzitou.   | Stejná jako střední dlouhé vypálení.  | Míra vypálení je odvozena od středního dlouhého vypálení, takže zůstává ve stejné aromatické kategorii, ovšem s méně intenzivními složkami vypálení, a tudíž s vyšší svěžesti.                        |
| Střední dlouhé tradiční vypálení<br>(Moyenne Longue Tradition, MLT) | Empyreumatický rozsah: grilované pokrmy, karamel, kakao. Zesílené tóny kandovaného ovoce.  | Dodává objem a délku na patře při zachování svěžesti počátečního chuťového vjemu.   | Zvláště vhodné pro fermentaci a zrání velkých bílých vín na jemných kalech.   |
| Vypalovaná čela<br>(Toasted Heads, TH)                              | Vhodné pro snížení vlivu metyloktalaktonu v americkém dubu. Dodává náznak kouře.   | Omezuje předání taninů z čel sudů a přispívá k sladkosti vín.   | Dobře se hodí pro vína, která vyžadují omezené dodání tříslovin: bílá nebo červená. Dejte si pozor na zakouřenost.  |

## „Otevřené“ vypálení: střední otevřené (MO) a střední dlouhé otevřené (MLO) vypálení

Střední otevřené a střední dlouhé otevřené vypálení přebírá teplotní profil středního (M) a středního dlouhého (ML) vypálení, která se již používají. Rozdíl mezi vypáleními spočívá v tom, že víko, které se používá na konci fáze enologického vypalování sudu za účelem zbarvení, se při „otevřeném“ vypalování nepoužívá.

Použití víka způsobuje dramatický nárůst teploty a tudíž i zvýšení koncentrace sloučenin vznikajících při vypalování (furanické sloučeniny, aromatické aldehydy, těkavé fenoly, atd.) společně s toastovou empyreumatickou vůní a chutí. Nepoužije-li se víko, střední otevřené a střední dlouhé otevřené vypálení zapříčiní světlejší barvu a organoleptický profil, který je těmito tóny méně ovlivněn, s lehčím dubovým charakterem a výraznější texturou.

Více informací vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:  
BS vinařské potřeby s.r.o., +519 346 236, [info@vinarskepotreby.cz](mailto:info@vinarskepotreby.cz)

[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)