

Cuissons : La griffe CADUS



Bourgogne 228 L
6 cercles galvanisés



La réaction de Maillard : les origines

C'est par hasard qu'un chimiste français, Louis-Camille Maillard, a découvert en 1911 que des acides aminés, en présence de sucres et à température élevée, brunissent en créant un composé semblable à l'humus, et de composition très voisine. Il réalisa rapidement le potentiel de sa découverte dans les applications agroalimentaires : Maillard explique ainsi le bon goût du pain, des viandes grillées et autres préparations culinaires. La Tonnellerie CADUS s'est inspirée de cette mécanique pour développer et affiner ses recettes de cuisson.

Postulat

La réaction dite « de Maillard » fait partie intégrante de notre métier de tonnelier dans l'étape essentielle que sont les cuissons/torréfactions des tonneaux destinés à l'élevage des vins. Pour chaque origine de chêne, il existe un potentiel aromatique et un type de chauffe spécifique, pour proposer une alliance adéquate entre le bois et le vin. Plusieurs cuissons sont donc disponibles pour répondre au mieux aux attentes d'expression et rencontrer le style tant recherché. Un pilier commun reste, avec une méthode traditionnelle au feu de bois de chêne.

F.P. Barbier, Président.

Les cuissons disponibles

- Extraction lente de type **M (90 minutes)**
 - Chauffe sur 13 foyers (au bois de chêne) strictement régulés
 - Cuisson à cœur contrôlée et minutée
 - Approche non empyreumatique (peu toasté)
- Extraction lente de type **M+ (110 minutes)**
 - Chauffe sur 17 foyers (au bois de chêne) strictement régulés
 - Cuisson à cœur contrôlée et minutée
 - Approche semi-empyreumatique (semi-toasté)
- Extraction lente de type **M++ (120 minutes)**
 - Chauffe sur 19 foyers (au bois de chêne) strictement régulés
 - Cuisson à cœur contrôlée et minutée
 - Approche empyreumatique (toasté)

CADUS

Rien ne se comparera à votre vin

