

INNOVACIONES

con el sello del Grupo Vicard



APOSTAMOS POR LA INNOVACIÓN

Impulsado por la pasión por su oficio y con la experiencia y pericia de 5 generaciones de toneleros, Jean-Charles Vicard ha decidido innovar en las etapas esenciales de la fabricación de sus productos, logrando así incorporar un alto grado de tecnología en un oficio que sigue siendo artesano.



EL MACHIHEMBRO DE LOS FONDOS® (2000) ⁽¹⁾

Ensamblaje de piezas de madera ranuradas por presión con objeto de obtener una estanqueidad perfecta, madera sobre madera. De este modo se reducen los riesgos sanitarios y alimentarios respecto a la técnica tradicional.

EL CURVADO CON VAPOR (2005) ⁽²⁾

Operación efectuada de manera automática en menos de 5 minutos mediante el uso de vapor a baja presión. La barrica sale seca y conserva sus propiedades organolépticas iniciales. Con ello se consigue un mayor control del tostado.

SCARSTAVE® - LA PATENTE ANTI-AMPOLLAS DE VICARD (2009) ⁽³⁾

Las duelas se escarifican durante la etapa de elaboración para evitar todo riesgo de formación de ampollas y permitir un tostado más penetrante.

EL TOSTADO MOLECULAR (2011) - HOMOGENEIDAD, REGULARIDAD, REPRODUCIBILIDAD ⁽⁴⁾

Este sistema de tostado, desarrollado y aplicado desde 2011, es algo único en la tonelería. Está completamente automatizado y emplea la radiación térmica destinada a aportar homogeneidad, reproducibilidad y precisión.

La barrica se coloca en un compartimento equipado con una chimenea extractora de humos, mejorando así considerablemente las condiciones de trabajo del tonelero y eliminando las notas de ahumado. La estufa de doble cono evita que la barrica tenga cualquier contacto con la llama.

La precisión de este instrumento ha permitido crear perfiles de tostado innovadores, como el tostado gradual, que se basa en el aumento de temperatura por etapas sucesivas (véanse nuestros perfiles de tostado).



SELECCIÓN EN POTENCIAL TÁNICO - VICARD GENERATION 7 (2012) ⁽⁵⁾

Después de tres años de investigación, Jean-Charles Vicard lanza en 2010 las primeras barricas "Esprit de Dryades", que se convierten en 2012 en la marca Vicard Generation 7.

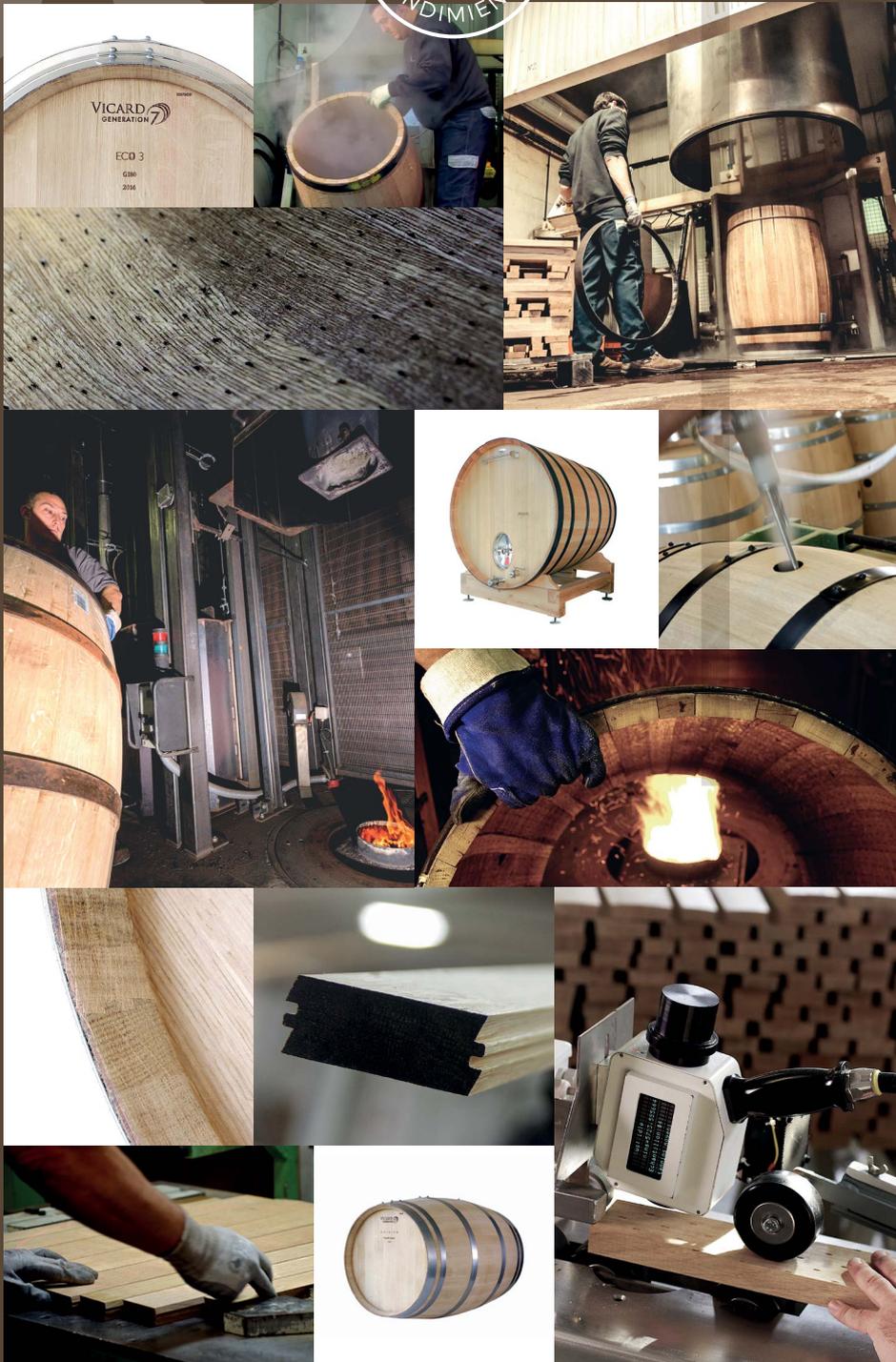
La selección de potencial tánico (PT) es una metodología de medición fiable y rápida del contenido de elagitaninos en la madera de roble no tostado.

Este procedimiento innovador de selección de la madera, unido al tostado molecular, permite proponer unas barricas de PT homogéneo y perfectamente caracterizado.

03



APOSTAMOS POR LA INNOVACIÓN



INNOVACIONES

con el sello del Grupo Vicard



GROUPE
VICARD