

we0AK.[®]
BY VICARD



LA
PRECISIONE
ALTERNATIVA



GROUPE
VICARD



LA QUINTESSENZA DELLA QUERCIA

weOAK. è parte integrante del Gruppo Vicard, uno dei leader mondiali della tonnellerie. Forte di 6 generazioni di conoscenza e di esperienza, l'azienda ha deciso molto presto di integrare nel suo processo di fabbricazione l'attività del merandio per poter assicurare gli approvvigionamenti e la perfetta tracciabilità dei suoi prodotti.

Questa strategia ci permette di garantire l'origine precisa del nostro rovere, e di far sì che i prodotti **weOAK.** beneficino della stessa qualità di approvvigionamento e di essiccazione all'aria aperta delle doghe utilizzate in botti.



L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA PRECISIONE

La nostra materia prima rigorosamente selezionata (selezione analitica in potenziale tannico) è associata ad un processo di cottura molecolare per gradi (tostatura graduale) o per convezione (forno). L'insieme di queste innovazioni ci permette di adattare la tostatura alla materia prima e di sviluppare delle espressioni aromatiche riproducibili.

LA TOSTATURA PER CONVECTION (FORNO)

Sistema di aria calda ventilata che consente una tostatura al cuore preciso, omogeneo, riproducibile e allo stesso tempo rispettoso del legno.



LA COTTURA MOLECOLARE (BRACIERE)

Procedura unica, controllata e coadiuvata informaticamente, che utilizza l'irraggiamento termico. Riproduce la tostatura del braciere e apporta complessità, precisione, riproducibilità.



IL POTENZIALE TANNICO (PT)

Metodologia di misura affidabile e rapida del tenore in ellagitannini del legno di rovere non tostato. Procedura innovante di selezione di legno che permette di proporre delle staves dal PT omogeneo e perfettamente definito.

- ORIGINE (Basso)**
2000 - 4000 µg EGT/g di legno
- SYMÉTRIE (Medio)**
4000 - 6000 µg EGT/g di legno
- ÉNERGIE (Alto)**
6000 - 8000 µg EGT/g di legno



PROFILI SENSORIALI



Selezione in Potenziale Tannico Basso (PTB). **ORIGINE** permette un rispetto ottimale del frutto, una valorizzazione della tipicità varietale e un apporto di freschezza e di tensione in bocca.



Selezione in Potenziale Tannico Medio (PTM). **SYMÉTRIE** offre un profilo intermedio tra apporto di struttura e tensione, rispetto del frutto e aumento della complessità aromatica.



Selezione in Potenziale Tannico Alto (High, PTH). **ÉNERGIE** lavora sulla potenza con un apporto di struttura, ampiezza, di volume, nonché su sottili note empiromatiche.



Profili disponibili senza cernita in potenziale tannico con tostatura per convezione:



TRE SPESSORI PER DEGLI APPORTI PRECISI, COMPLESSI E FONDUTI



Per rispondere efficacemente agli obiettivi enologici, **weSTAVE.®** è disponibile in tre spessori :



weSTAVE.® 7 mm è stato progettato per rispondere agli imperativi di tempo.

CONTATTO :
≤ 6 mesi



weSTAVE.® 11 mm è dimensionato per contributi progressivi in tempi ragionevoli.

CONTATTO :
≤ 8 mesi

weSTAVE.® 17 mm permette degli apporti progressivi e duraturi nel favorire una diffusione graduale dei composti del legno.

CONTATTO :
≤ 12 mesi

In tutti i casi, il tempo di contatto deve essere deciso in seguito ad una degustazione.



PROFILI E DOSAGGI

	7			11			17		
	LIGHT	MEDIUM	HIGH	ORIGINE	SYMÉTRIE	ÉNERGIE	ORIGINE	SYMÉTRIE	ÉNERGIE
TIPO DI TOSTATURA	Convezione (forno)			Cottura molecolare (braciere)			Cottura molecolare (braciere)		
VINI BIANCHI, ROSATI, ROSSI LEGGERI	0.5 a 1.5 Staves/hL Immersione in fermentazione		-	0.5 a 1.5 Staves/hL Immersione in fermentazione		-	0.5 a 1.5 Staves/hL Immersione in fermentazione		-
VINI ROSSI STRUTTURATI	-	1 a 2 Staves/hL Immersione in fermentazione o dopo la svinatura		-	1 a 2 Staves/hL Immersione in fermentazione o dopo la svinatura		-	1 a 2 Staves/hL Immersione in fermentazione o dopo la svinatura	
BEVANDE SPIRITOSE	-	-		-	-		-	-	
TEMPO DI CONTATTO CONSIGLIATO	≤ 6 mesi			≤ 8 mesi			≤ 12 mesi		

Dati indicativi, domandare al vostro consulente



CARATTERISTICHE TECNICHE



ORIGINE

· Rovere francese



SUPERFICIE DI CONTATTO

7 ± 0,098 m²/stave

11 ± 0,105 m²/stave

17 ± 0,117 m²/stave



PESO MEDIO UNITARIO

7 ± 200 g

11 ± 330 g

17 ± 450 g



TOSTATURA

· Tostatura per convezione

7

· Cottura molecolare

11 17



CONFEZIONAMENTO

7 : Cartoni da 50

11 : Cartoni da 30

17 : Cartoni da 20

· Imballaggio PET di alluminio

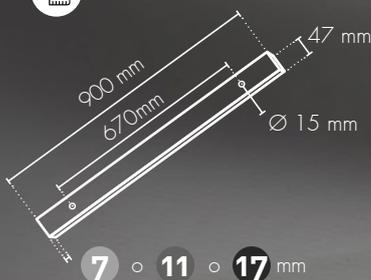
· Due monouso, fascette in acciaio inossidabile di qualità alimentare sono compresi all'interno

· Conservazione senza limiti del prodotto nel suo imballaggio PE-ALU sigillato.

· Conservare in un luogo pulito, fresco, asciutto.



DIMENSIONI



— INSERTI ORDINATI PER
POTENZIALE TANNICO

weSTAVE.^{MINI}®

UNA « FONTE DI ETERNA GIOVINEZZA » PER LE VOSTRE BARRIQUE

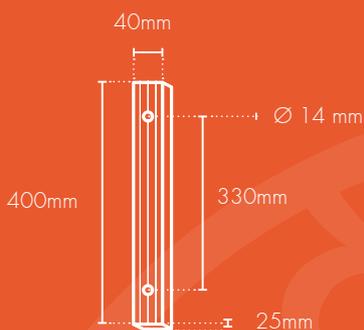
- weSTAVE.[®] si declina ugualmente in versione "MINI". Ciscun potenziale tannico è disponibile sotto forma di inserti per barrique.
- Grazie al profilo ondulato, la superficie di contatto è aumentata del 20%
- Creazione di profili di tostatura unici, materiale ordinato per spettrometria nel vicino infrarosso
- La cottura a convezione tosterà l'inserto fino al cuore per una precisione ancora maggiore



CARATTERISTICHE TECNICHE



DIMENSIONI



ORIGINE

- Rovere francese



PESO MEDIO UNITARIO

- ± 200g



SUPERFICIE DI CONTATTO

- ± 0,089 m²/inserto



TOSTATURA

- Tostatura per convezione, permettendo la completa cottura del prodotto



CONFEZIONAMENTO

- Imballaggio PET di alluminio
- Cartoni da 30
- Sistema di fissaggio su richiesta
- Conservazione senza limiti del prodotto nel suo imballaggio PET sigillato. Conservare in un luogo pulito, fresco, asciutto.



PROFILI E DOSAGGI



ORIGINE



SYMÉTRIE



ÉNERGIE

OBBIETTIVO ENOLOGICO	Rispetto del frutto, freschezza e tensione	Complessità e boisé delicato, dolcezza e lunghezza	Struttura e potenza aromatica
TIPO DI TOSTATURA	Selezione in Potenziale Tannico + Tostatura per convezione (forno)		
 DOSAGGIO CONSIGLIATO (VINI BIANCHI, ROSATI, ROSSI LEGGERI)	2.5 Staves/hL		-
 DOSAGGIO CONSIGLIATO (VINI ROSSI)	-	2.5 Staves/hL	
 DOSAGGIO CONSIGLIATO (BEVANDE SPIRITOSE)	-	2.5 Staves/hL	
 TEMPO DI CONTATTO CONSIGLIATO	≤ 9 mesi	≤ 12 mesi	

Dati indicativi, chiedere al proprio consulente



weBLOCK.®

BLOCCHI TOSTATI
SACCHI DA 6KG

PRECISIONE E FINEZZA IN TEMPI RAGIONEVOLI

weBLOCK.® è una soluzione legnosa qualitativa ed efficiente che dona al suo utilizzatore un risultato sensibile a quello della barrique.

- Velocità e facilità di implementazione
- Ottimizzazione della superficie di contatto grazie alla dimensione dei blocchi
- Riproducibilità e precisione dei profili

Presentato in sacchi da 6kg

PROFILI E DOSAGGI



MEDIUM



MEDIUM +

OBBIETTIVO ENOLOGICO	Complessità e boisé leggero, dolcezza e lunghezza →	Struttura e Potenza aromatica
TIPO DI TOSTATURA	Convezione (forno)	
 DOSAGGIO CONSIGLIATO (VINS BLANCS, ROSÉS, ROUGES ET SPIRITUEUX)	3 g/L	→ 6 g/L
 TEMPO DI CONTATTO CONSIGLIATO	piuttosto corto, ≤ 6 mesi	

Dati indicativi, chiedere al proprio consulente



CARATTERISTICHE TECNICHE



DIMENSIONI

- Miscela di blocchi da 4 a 8 cm in media



ORIGINE

- Rovere francese e massicci di confine



PESO MEDIO UNITARIO

- ± 6kg/sacco



TOSTATURA

- Tostatura per convezione, permettendo la completa cottura del prodotto



CONFEZIONAMENTO

- Imballaggio PET di alluminio
- Sacchi da 6 kg contenenti una rete per infusioni. Profili non mescolati.
- Conservazione senza limiti del prodotto nel suo imballaggio PET sigillato.
- Conservare in un luogo pulito, fresco, asciutto.

ÉCLATS de CHÊNE

LEGNOSO ELEGANTE, COSTI CONTENUTI

ÉCLATS DE CHÊNE è una gamma di chip di fascia alta che vi permetteranno di raggiungere in modo efficiente i vostri obiettivi legnosi.

- Trucioli di quercia premium dalle più belle foreste francesi e di confine
- Soluzione rapida ed economica
- Riproducibilità e precisione dei profili

Presentato in sacchi da 6kg

PROFILI E DOSAGGI*



MEDIUM



MEDIUM +

OBBIETTIVO ENOLOGICO	Complessità e boisé leggero, dolcezza e lunghezza	→	Struttura e Potenza aromatica
TIPO DI TOSTATURA	Convezione (forno)		
DOSAGGIO CONSIGLIATO <small>(BIANCHI, ROSATI, ROSSI E BEVANDE SPIRITOSE)</small>	3 g/L	→	6 g/L
TEMPO DI CONTATTO CONSIGLIATO	piuttosto corto, ≤ 6 mesi		

COPEAUX de CHÊNE

TRUCIOLI DI ROVERE FRESCHI disponibili su richiesta

- Ideale per tempi di contatto molto brevi (<2 mesi) *
- Contributo di freschezza, volume e dolcezza
- Stabilizzazione del colore



PENSACI

TRUCIOLI DI ROVERE FRESCHI E TOSTATO



CARATTERISTICHE TECNICHE



ORIGINE

- Rovere francese e massicci di confine



PESO MEDIO UNITARIO

- Éclats : ± 6kg/sacco
- Trucioli freschi : ± 10kg/sacco



CHAUFFE

- Tostatura per convezione, permettendo la completa cottura del prodotto



CONDITIONNEMENT

- Imballaggio PET di alluminio
- Éclats de chêne : Sacchi da 6 kg contenenti una rete per infusioni. Profili non mescolati. // Trucioli freschi : Sacchi da 10kg.
- Conservazione senza limiti del prodotto nel suo imballaggio PET sigillato.
- Conservare in un luogo pulito, fresco, asciutto.

* Dati indicativi, chiedere al proprio consulente

L'INTERA GAMMA weOAK.[®] IN UN COLPO D'OCCHIO

PRODOTTO	DIMENSIONI (IN MM)	TOSTATURA PER CONVEZIONE				COTTURA MOLECOLARE	POTENZIALE TANNICO		
		LIGHT	MEDIUM	MEDIUM+	HIGH		PROFILI DI TOSTATURA SPECIFICI DEDICATI	ORIGINE	SYMÉTRIE
weSTAVE. [®] 7	900 x 47 x 7	•	•	/	•	/	/	/	/
weSTAVE. [®] 11	900 x 47 x 11			/		•	•	•	•
weSTAVE. [®] 17	900 x 47 x 17			/		•	•	•	•
weSTAVE. [®] MINI	400 x 40 x 25	PROFILI DI TOSTATURA SPECIFICI DEDICATI					•	•	•
weBLOCK. [®]	Sacchi da 6kg	/	•	•	/	/	/	/	/
ÉCLATS de CHÊNE	Sacchi da 6kg	/	•	•	/	/	/	/	/
COPEAUX de CHÊNE	Sacchi da 10kg	FRESCHES (NON TOSTATO)				/	/	/	/

Come tutte le sue approvvigionamenti di barriques, il Gruppo Vicard garantisce una rigorosa tracciabilità e controlli di qualità per i prodotti weOAK.[®] Mirano a garantire la riproducibilità dei loro profili, la loro sicurezza alimentare e a rispondere ai regolamenti in vigore. Rifarsi alla legislazione in vigore in merito all'utilizzo del legno di rovere per l'enologia.