

**we0AK.**<sup>®</sup>  
BY VICARD



LA  
PRECISIÓN  
ALTERNATIVA



GROUPE  
VICARD



## weSTAVE.®

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### DIMENSIONES

Longitud : 900 mm

Ancho : 47 mm

Espesor (mm) : (± 1)

**11** o **17**

Perforación : 15 mm en cada extremo

Entre-eje : 670mm

#### SUPERFICIE DE CONTACTO

**11** : ± 0,105 m<sup>2</sup>/duela

**17** : ± 0,117 m<sup>2</sup>/duela

#### PESO UNITARIO MEDIO

**11** : ± 330 g

**17** : ± 450 g

#### ORIGEN DEL ROBLE

**11** : Roble francés

**17** : Roble francés

#### TOSTADO

Tostado molecular controlado por ordenador que usa radiación térmica.

#### EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

· Embalaje PET aluminizado.

**11** : Cartones de 30 duelas.

**17** : Cartones de 20 duelas.

· Bolsas de infusor están disponibles bajo pedido.

· Preservación ilimitada del producto en su envase PE-ALU sellado. Almacenar en un lugar limpio, seco y templado.

## weOAK.®, LA QUINTA ESENCIA DEL ROBLE

weOAK.® es una parte integral del Grupo Vicard, uno de los líderes mundiales en tonelería. Con 6 generaciones de conocimiento y experiencia, la compañía ha decidido recientemente integrar en su proceso de fabricación, la elaboración de duelas, para así asegurar su suministro y garantizar la trazabilidad perfecta.

Al igual que en toda su gama de artículos (barricas, foudres, cubas y staves) el Grupo Vicard ofrece trazabilidad y control de calidad para los productos weOAK.®.

Esta estrategia nos permite garantizar el origen preciso de nuestro roble, naturalmente secado al aire libre.

## INNOVACIÓN AL SERVICIO DE LA PRECISIÓN

Nuestra materia prima rigurosamente seleccionada (selección analítica en potencial tánico) se asocia con un proceso de tostado molecular por etapas (tostado gradual). Esta alianza de innovaciones nos permite adaptar el tostado a la materia prima y desarrollar expresiones aromáticas reproducibles.



### EL TOSTADO MOLECULAR

Un procedimiento innovador y único que permite un tostado preciso, homogéneo, repetible y que respeta la madera. Brinda la posibilidad de adaptar el tostado a cada clase de potencial tánico.

### EL POTENCIAL TÁNICO (PT)

Una metodología de medición fiable y rápida del contenido de elagitaninos en la madera de roble no tostado. Procedimiento innovador de selección de la madera que permite proponer unas duelas de PT homogéneo y perfectamente caracterizado.

### Tres clases de potencial tánico

\* datos en µg EGT/g de madera



## weSTAVE.® DUELAS CLASIFICADAS EN POTENCIAL TÁNICO

### DOS ESPESORES PARA CONTRIBUCIONES PRECISAS, COMPLEJAS Y ENSAMBLADAS



**11**

Para responder eficazmente a cualquier objetivo enológico weSTAVE.® está disponible en dos espesores :

· weSTAVE.® **11 mm** está dimensionado para cumplir los requisitos de tiempo. Tiempo de contacto recomendado: de 3 a 10 meses.

· Al promover una difusión gradual de compuestos de madera, weSTAVE.® **17 mm** permite contribuciones graduales y duraderas. Tiempo de contacto recomendado: de 6 a 12 meses.



**17**

En todos los casos, el tiempo de contacto debe ser a criterio del enólogo siguiendo la evolución del vino en la cata.

## PERFILES SENSORIALES



### ORIGINE / PTB - LA TIERRA

Selección de Potencial Tánico Bajo (PTB). ORIGINE permite un respeto óptimo de la fruta, de la tipicidad varietal y un aporte de frescor y tensión en boca.



TIPICIDAD VARIETAL



FRUTAS FRESCAS



COCO, MADERA FRESCA



MENTOLADO



### SYMÉTRIE / PTM - EL EQUILIBRIO

Selección de Potencial Tánico Medio (PTM). SYMÉTRIE ofrece un perfil intermedio entre el aporte de estructura y tensión, el respeto de la fruta y una mayor complejidad aromática.



VAINILLA



FRUTAS MADURAS



CAMELO



CACAO



### ÉNERGIE / PTH - LA ESTRUCTURA

Selección de Potencial Tánico Alto (PTH). ÉNERGIE apuesta por la potencia, aportando estructura, amplitud y redondez, así como unas sutiles notas empireumáticas (ahumadas).



CACAO



CAFÉ TOSTADO



PAN TOSTADO



VAINILLA

### CARACTERÍSTICAS DE LOS PERFILES



ORIGINE



SYMÉTRIE



ÉNERGIE

	11 mm	17 mm	11 mm	17 mm	11 mm	17 mm
OBJETIVO ENOLÓGICO	Respeto por la fruta, frescura y tensión		Complejidad y delicadeza de la madera, dulzura y longitud		Estructura y potencia aromática	
DOSIS Y CONTACTO (VINOS BLANCOS Y ROSADOS)	0.5 a 2 Duelas/hL Inmersión en fermentación					
DOSIS Y CONTACTO (VINOS TINTOS)	1 a 2.5 Duelas/hL Inmersión en fermentación o inmediatamente después					
DOSIS Y CONTACTO (ALCOHOLES)	1 a 3 Duelas/hL					
TIEMPO DE CONTACTO (EN MESES)	3 a 6	4 a 8	4 a 8	6 a 10	4 a 10	6 a 12

Datos indicativos, consulte a su asesor



## weSTAVE.<sup>MINI</sup><sup>®</sup>

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### DIMENSIONES

Longitud : 400 mm

Ancho : 40 mm

Espesor : 25 mm

Diámetro de perforación:  
Perforación ± 14 mm en cada extremo.

Entre-eje: 330 mm

#### SUPERFICIE DE CONTACTO

± 0,089 m<sup>2</sup>/duela

#### PESO UNITARIO MEDIO

± 200 g

#### ORIGEN DE LA MADERA

Roble francés

#### TOSTADO

Tostado molecular controlado por ordenador que usa radiación térmica.

#### EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- Embalaje PET-Alu
- Cartones de 30 duelas.
- Preservación ilimitada del producto en su envase PE-ALU sellado.
- Almacenar en un lugar limpio, seco y templado.

# weSTAVE.<sup>MINI</sup><sup>®</sup>

## MINI DUELAS CLASIFICADAS EN POTENCIAL TÁNICO



### — UNA CURA DE JUVENTUD PARA SUS BARRICAS

weSTAVE.<sup>®</sup> también está disponible en versión "MINI". Cada potencial tánico está disponible como insertos de barricas. Gracias al perfil corrugado, el área de contacto aumenta en un 20%.

### — CARACTERÍSTICAS DE LOS PERFILES



#### ORIGINE



#### SYMÉTRIE



#### ÉNERGIE

OBJETIVO ENOLÓGICO	ORIGINE	SYMÉTRIE	ÉNERGIE
	Respeto de la fruta, frescura y tensión	Complejidad y delicadeza de la madera, dulzura y longitud	Estructura y potencia aromática
 <b>DOSIS Y CONTACTO</b> (VINOS BLANCOS Y ROSADOS)	2.5 Duelas/hL	-	-
 <b>DOSIS Y CONTACTO</b> (VINOS TINTOS)	2.5 Duelas/hL		
 <b>DOSIS Y CONTACTO</b> (ALCOHOLES)	-	2.5 Duelas/hL	
<b>TIEMPO DE CONTACTO</b> (EN MESES)	4 a 9	4 a 12	

Datos indicativos, consulte a su asesor

### — CALIDAD Y TRAZABILIDAD

Los productos weOAK.<sup>®</sup> están sujetos a controles rigurosos para garantizar la reproducibilidad de sus perfiles, su seguridad alimentaria y cumplir con los requisitos reglamentarios vigentes.

### — REGULACIÓN

Consulte la legislación vigente sobre el uso de la madera de roble para la enología.

