

INNOVACIÓN Y RENDIMIENTO

.....

VICARD
GENERATION 7

CAMBIAR *e/* PARADIGMA



.....

WWW.VICARDG7.COM

VICARD GENERATION 7

CAMBIAR e/ PARADIGMA

BARRICAS SELECCIONADAS
POR POTENCIAL TÁNICO



Vicard Génération 7 nace de la voluntad de controlar los factores de variabilidad de la tonelería a fin de aportar una mayor precisión en la crianza de los vinos y licores.

Gracias a su saber hacer de 6 generaciones, Jean-Charles Vicard ha lanzado la séptima evolución de un programa intensivo de I+D iniciado en 2008. Vicard Generation 7 ha adoptado la tecnología NIRS (Near-Infrared spectroscopy) para realizar una selección de duelas en base al potencial tánico. Esta materia prima perfectamente homogénea combinada con la cocción molecular permite a Vicard Generation 7 proponer productos de una gran precisión, perfectamente homogéneos y reproducibles.

TRES CLASES DE POTENCIAL TÁNICO

El análisis de 2500 duelas diferentes nos ha permitido aislar y definir las bases de una importante variable: el nivel de elagitaninos en el roble.



ORIGINE /

2,000 a 4,000 μg EGT/g de madera



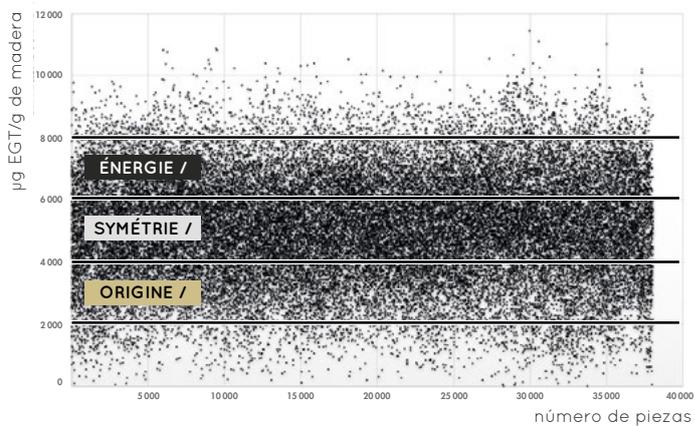
SYMÉTRIE /

4,000 a 6,000 μg EGT/g de madera



ÉNERGIE /

6,000 a 8,000 μg EGT/g de madera



UNA METODOLOGÍA ESPECÍFICA

EL TOSTADO MOLECULAR

consiste en aplicar una temperatura controlada, regular y homogénea en la superficie interna de la barrica gracias a un horno de doble cono que se adapta a la forma del tonel. Cada barrica se coloca en un cajón para evitar las perturbaciones externas. **Este sistema, dirigido informáticamente, asegura un control de la temperatura de cocción y el mantenimiento de esta durante el ciclo completo de tueste.**

EL POTENCIAL TÁNICO (PT)

El contenido de elagitaninos se mide después de la elaboración y antes del tostado mediante espectrometría cercana al infrarrojo. Cada duela que se utiliza para fabricar una barrica es analizada, lo que permite elaborar barricas de potencial tánico homogéneo, caracterizado y repetible.



OTRO ENFOQUE DE LA BARRICA

HOMOGENEIDAD / REPRODUCIBILIDAD / PRECISIÓN

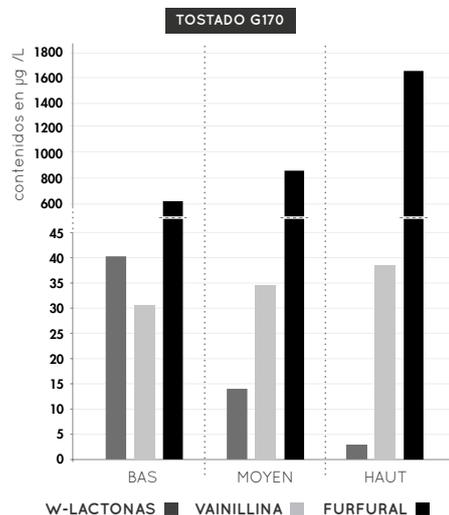


UN PASO MÁS CERCA DE LA PRECISIÓN

Gracias al procedimiento de tostado molecular, el Grupo Vicard ofrecía desde 2005 una mejora importante en cuanto a la precisión de sus productos, sin por ello controlar perfectamente la variación de la materia prima. Las tareas de investigación iniciadas en 2008 sobre la clasificación de las duelas en función de su contenido en elagitaninos nos han permitido lograr nuestro objetivo y lanzar la gama Vicard Generation 7.

IMPACTO SENSORIAL

De este modo, nuestra metodología permite realizar barricas de carga tánica (contenido en elagitaninos) perfectamente homogénea, caracterizada y reproducible respetando la tipicidad de la añada.



PERFILES DISPONIBLES



ORIGINE / PTB - LA TIERRA

Potencial Tánico Bajo. **ORIGINE** permite un respeto óptimo de la fruta, una valorización de la tipicidad varietal y un aporte de frescor y tensión en boca.

NOTAS AROMÁTICAS:



SYMÉTRIE / PTM - EQUILIBRIO

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

NOTAS AROMÁTICAS:



ÉNERGIE / PTH - ESTRUCTURA

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

NOTAS AROMÁTICAS:



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidades : 225, 228, 300, 350, 400, 500 L
 Origen : Roble francés y países fronterizos
 Materia prima seleccionada en potencial tánico (PT)
 Tostado molecular controlado por ordenador que usa radiación térmica

PREMIOS

I+Q AWARDS 2016
 Innovación del año

SITEVI 2017
 Medalla de Bronce

CAMBIAR *e/* PARADIGMA

.....

GROUPE
VICARD

.....

Impulsado por la pasión por su oficio y con la experiencia y pericia de 5 generaciones de toneleros, Jean-Charles Vicard y su equipo desarrollan para usted, con las mejores especies de roble, barricas, cubas y fudres de calidad.

.....

Guidé par la passion de son métier et porté par cinq générations de savoir-faire, Jean-Charles Vicard et son équipe élaborent pour vous, avec les plus belles essences de chêne, des barriques, cuves et foudres de qualité.