

we0AK.[®]
BY VICARD



**LA
PRECISIONE
ALTERNATIVA**



GROUPE
VICARD



weSTAVE.[®]

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

Lunghezza : 900 mm

Larghezza : 47 mm

Spessore (mm) : (± 1)

11 o **17**

Foratura : Perforazione 15 mm a ciascuna estremità

Interasse : 670mm

SUPERFICIE DI CONTATTO

11 : ±0,105 m²/stave

17 : ±0,117 m²/stave

PESO MEDIO UNITARIO

11 : ± 330 g

17 : ± 450 g

ORIGINE DEI LEGNI

11 : Rovere francese

17 : Rovere francese

TOSTATURA

Cottura molecolare controllata e coadiuvata informaticamente, che utilizza l'irraggiamento termico.

CONFEZIONAMENTO & STOCCAGGIO

· Imballaggio PET di alluminio.

11 : 2 pacchetti di 15 staves, cartone da 30.

17 : 2 pacchetti di 10 staves, cartone da 20.

· Dei sacchi a infusione sono disponibili su domanda.

· Conservazione senza limiti del prodotto nel suo imballaggio PE-ALU sigillato. Conservare in un luogo pulito, fresco, asciutto.

— weOAK.[®], 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.

Il Gruppo Vicard assicura i controlli di tracciabilità e di qualità per i prodotti della weOAK.[®] come per i suoi approvvigionamenti in materia di botti, parlando così di integrazione verticale.

Questa strategia ci permette di garantire l'origine precisa del nostro rovere, lasciato asciugare all'aria aperta.

— 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). L'insieme di queste innovazioni ci permette di adattare la tostatura alla materia prima e di sviluppare delle espressioni aromatiche riproducibili.



LA COTTURA MOLECOLARE

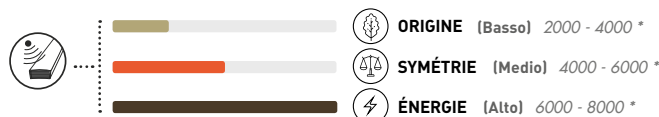
Procedura innovante e unica, che permette una tostatura precisa, omogenea, riproducibile e rispettosa del legno. La tostatura è adattata a ciascuna tipologia di potenziale tannico.

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.

Tre classi di potenziale tannico

* dati in µg EGT/g di legno



weSTAVE.[®] STAVES SELEZIONATE IN POTENZIALE TANNICO

— DUE SPESSORI PER DEGLI APPORTI PRECISI, COMPLESSI E FONDUTI



Per rispondere efficacemente agli obiettivi enologici, weSTAVE.[®] è disponibile in due spessori :

· weSTAVE.[®] 11 mm è dimensionato per rispondere agli imperativi di tempo. Durata di contatto consigliata : da 3 a 10 mesi.

· Nel favorire una diffusione graduale dei composti del legno, weSTAVE.[®] 17 mm permette degli apporti progressivi e duraturi. Durata di contatto consigliata : da 6 a 12 mesi.

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

PROFILI SENSORIALI



ORIGINE / PTB - IL TERROIR

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.



TIPICITÀ
VARIETALE



FRUTTO
FRESCO



COCCO, LEGNO
FRESCO



MENTOLATO



SYMÉTRIE / PTM - L'EQUILIBRIO

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.



VANILLA



FRUTTO
MATURO



CARAMELLO



CACAO



ÉNERGIE / PTH - LA STRUTTURA

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



CACAO



CAFFÈ
TORREFATTO



PANE
GRIGLIATO



VANIGLIA

CARATTERISTICHE DEL PROFILO



ORIGINE



SYMÉTRIE



ÉNERGIE

	11 mm	17 mm	11 mm	17 mm	11 mm	17 mm
OBBIETTIVO ENOLOGICO	Rispetto del frutto, freschezza e tensione		Complessità e boisé leggero, dolcezza e lunghezza		Struttura e Potenza aromatica	
 DOSAGGIO (VINI BIANCHI E ROSATI)	0.5 a 2 Staves/hL Immersione in fermentazione					
 DOSAGGIO (VINI ROSSI)	1 a 2.5 Staves/hL Immersione in fermentazione o dopo la svinatura					
 DOSAGGIO (LIQUORI)	-		1 a 3 Staves/hL			
TEMPO DI CONTATTO (IN MESI)	3 a 6	4 a 8	4 a 8	6 a 10	4 a 10	6 a 12

Dati indicativi, domandare al vostro consulente



weSTAVE.^{MINI}[®]

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

Lunghezza : 400 mm

Larghezza : 40 mm

Spessore : 25 mm

Diametro della foratura:
Perforazione ± 14 mm a
ciascuna estremità.

Interasse : 330 mm

SUPERFICIE DI CONTATTO

$\pm 0,089$ m²/stave

PESO MEDIO UNITARIO

± 200 g

ORIGINE DEL LEGNO

Rovere francese

TOSTATURA

Cottura molecolare controllata e coadiuvata informaticamente, che utilizza l'irraggiamento termico.

CONFEZIONAMENTO & STOCCAGGIO

- Imballaggio PET di alluminio.
- 2 sacchetti di 15 staves, cartone da 30.
- Conservazione senza limiti del prodotto nel suo imballaggio PET sigillato.
- Conservare in un luogo pulito, fresco, asciutto.

weSTAVE.^{MINI}[®]

MINI STAVES SELEZIONATE
IN POTENZIALE TANNICO



UNA « FONTE DI ETERNA GIOVINEZZA » PER LE VOSTRE BARRIQUE

weSTAVE.[®] si declina ugualmente in versione "MINI". Ciscun potenziale tannico é disponibile sotto forma di inserti per barrique. Grazie al profilo ondulato, la superficie di contatto é aumentata del 20%.

CARATTERISTICHE DEI PROFILI






ORIGINE



SYMÉTRIE



ÉNERGIE

OBBIETTIVO ENOLOGICO	ORIGINE	SYMÉTRIE	ÉNERGIE
	Rispetto del frutto, freschezza e tensione	Complessità e boisé delicato, dolcezza e lunghezza	Struttura e potenza aromatica
 DOSAGGIO (VINI BIANCHI E ROSATI)	2.5 Staves/hL	-	-
 DOSAGGIO (VINI ROSSI)	2.5 Staves/hL		
 DOSAGGIO (LIQUORI)	-	2.5 Staves/hL	
TEMPO DI CONTATTO (IN MESI)	4 a 9	4 a 12	

Dati indicativi, chiedere al proprio consulente

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ

I prodotti **weOAK.[®]** sono oggetto di un controllo rigoroso che mira a garantire la riproducibilità dei loro profili, la loro sicurezza alimentare e a rispondere ai regolamenti in vigore.

REGOLAMENTAZIONE

Rifarsi alla legislazione in vigore in merito all'utilizzo del legno di rovere per l'enologia.