

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.



Tostatura per convection, profili uniformi

Cottura molecolare, profili tipo braciere



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

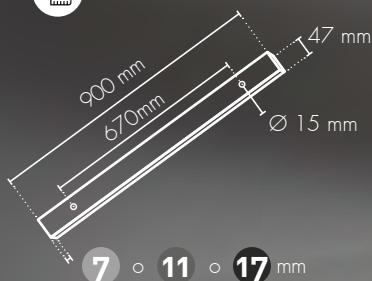
· Due monouso, fascette in acciaio inossidabile di qualità alimentare sono compresi all'interno

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

· Conservare in un luogo pulito, fresco, asciutto.



DIMENSIONI



7 o 11 o 17 mm

— INSERTI ORDINATI PER
POTENZIALE TANNICO

weSTAVE.^{MINI}[®]

UNA « FONTE DI ETERNA GIOVINEZZA » PER LE VOSTRE BARRIQUE

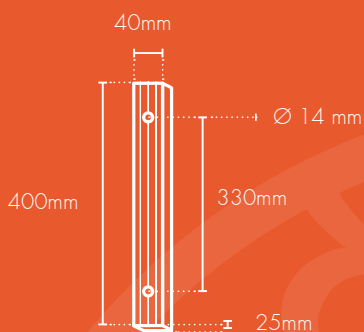
- **weSTAVE.** si declina ugualmente in versione "MINI". Ciscun potenziale tannico è disponibile sotto forma di inserti per barrique.
- Grazie al profilo ondulato, la superficie di contatto è aumentata del 20%
- Creazione di profili di tostatura unici, materiale ordinato per spettrometria nel vicino 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

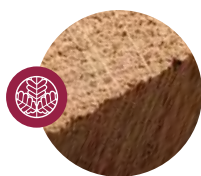
PRECISIONE E FINEZZA IN TEMPI RAGIONEVOLI

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

TRUCIOLI DI ROVERE TOSTATO



CARATTERISTICHE TECNICHE



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.

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>(VINI BIANCHI, ROSATI, ROSSI E BEVANDE SPIRITOSE)</small> | 3 g/L → | 6 g/L |
| TEMPO DI CONTATTO CONSIGLIATO | piuttosto corto, ≤ 6 mesi | |

Dati indicativi, chiedere al proprio consulente

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

| PRODOTTO | DIMENSIONI (IN MM) | TOSTATURA PER CONVEZIONE | | | | COTTURA MOLECOLARE | PROFILI DI TOSTATURA SPECIFICI DEDICATI | POTENZIALE TANNICO | | |
|----------------------------------|--------------------|---|--------|---------|------|--------------------|---|--------------------|----------|---------|
| | | LIGHT | MEDIUM | MEDIUM+ | HIGH | | | ORIGINE | SYMÉTRIE | ÉNERGIE |
| 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 | / | • | • | / | / | / | / | / | |

Come tutte le sue approvigionamenti 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.