

MADERA DE ROBLE PARA LA ENOLOGÍA

La experiencia y la calidad al servicio de de sus vinos

ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification



Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity



¿QUIENES SOMOS?

- **EMPRESA FRANCESA DIRIGIDA POR ENOLOGOS, QUE HAN SIDO VITICULTORES Y BODEGUEROS**
- **1 PLANTA DE PRODUCCIÓN EN MAUGUIO (LANGUEDOC)**
- **5.300 M2 DE SUPERFICIE**
- **PRODUCCIÓN ACTUAL DE 500 TONELADAS**
- **STOCK DE SEGURIDAD DE 100 A 150 TONELADAS DE MADERA SECADA Y SELECCIONADA, LISTA PARA SU TRANSFORMACIÓN**

LOS 3 EJES QUE NOS DIFERENCIAN



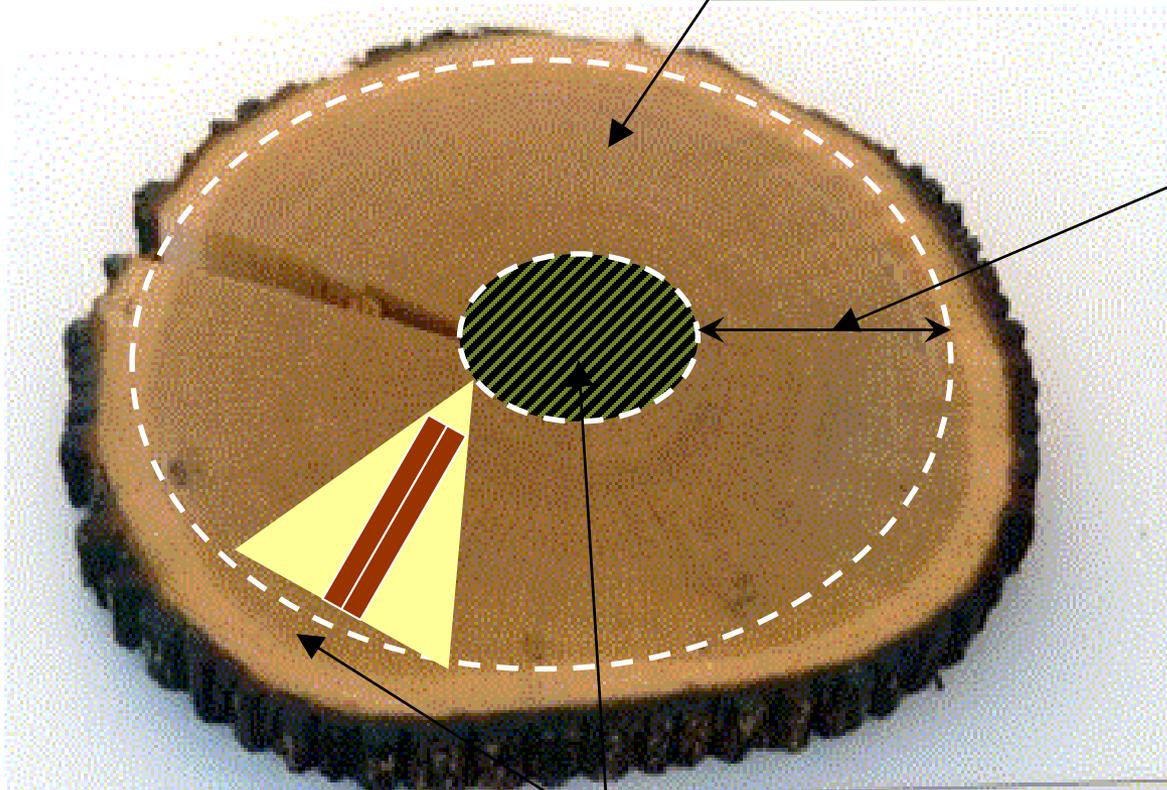
1. SELECCION DE LA MADERA

- **2 especies botánicas seleccionadas**
 - Roble Francés : Quercus Petrae
 - Roble Americano : Roble blanco de América (Quercus Alba)

- **Fuerte sinergia con nuestros merandiers:**
 - maderas maduras sin nudos y corteza, sin alburas, cicatrices etc...
 - lotes homogéneos.

MADERA PARA ENOLOGIA

Madera apta para la
producción de trozos de madera de roble



ANILLOS
(edad)

Madera no apta para la
producción de trozos de madera de roble

2. SECADO DE LA MADERA

- **Madera almacenada y secada al aire libre de 18 a 24 meses**

Para perder el contenido en agua pero sobre todo para que tengan lugar una serie de reacciones fisico-químicas indispensables en el afinado de la calidad de la madera.



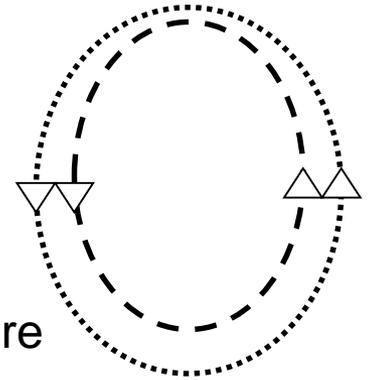
3.TOSTADO

Hornos concebidos y producidos por OENOCHENE

PROCEDIMIENTO INNOVADOR, ÚNICO, SURGIDO DE
NUESTRO DEPARTAMENTO DE I + D

Tostado por convección

Para realizar este tipo de tostado empleamos sistema de aire caliente ventilado, movimientos de convección



Ventajas del **tostado integral al corazón** de la madera:

- Tostado al corazón de la madera obteniendo un producto homogéneo
- Aroma más intenso
- Elección fundamental de la calidad de la materia prima y del secado al aire libre

VENTAJAS DEL TOSTADO A CORAZÓN



Tostado tradicional a fuego directo



Tostado por convección



Tostado integral por convección a corazón

- *Tostado homogéneo de la madera /tostado a corazón*
- *Asegurando la reproductividad y los perfiles obtenidos*
- *Refuerza la sucrosidad de los productos*
- *Proceso de cocción adaptado a cada perfil*
- *Evita la oxidación de los compuestos aromáticos obtenidos*
- *Sin retorno de la consistencia tánica incluso en crianzas prolongadas*

➤ CONTROL DE CALIDAD:

- Todos los lotes recibidos por **œnochêne** son controlados (aspecto general, tasa de humedad, dimensiones, conformidad con el pedido, etc.) y van acompañados por un certificado de origen.
- Se garantiza la trazabilidad de la madera a lo largo de la transformación hasta el acondicionamiento del producto.
- Antes de la comercialización, cada lote pasa un análisis sensorial, con el fin de ser validado.
- Usamos la norma HACCP y aplicamos la norma ISO 22000





NUESTRA GAMA

DE TOSTADOS



Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity



TOSTADO	FRUITY	DELICACY	SWEETY	HARMONY	COMPLEXITY	INTENSITY
NIVEL DE TOSTADO	Madera madurada al aire libre durante 18 meses y secada térmicamente	Tostado ligero	Tostado medio	Tostado medio extra-largo	Tostado fuerte	Tostado fuerte Extra-largo
Características	Afrutado, frescura, eliminación de sabores amargos, estabilización del color y limita la oxidación	Méjora la complejidad y la sensación de fruta Lleva el volumen en boca	Vainilla, moka, coco, muy afrutado y expresivo.	Tostado fino y armonioso, muy redondo.	Tostado, chocolate, brioche intenso.	Toastado, persistencia aromática, café intensa
Utilización	En vinificación En mostos En vendimia entera En FA Blancos y Tintos	Final de FA, antes FML y en crianza	En vinificación y En crianza Blancos y Tintos vinos internacionales	En crianza Blancos y Tintos Vinos de alta gama, maderizado fino FIN	En vinificación y en Crianza, en asociación con el tostado SWEETY Blancos y tintos Vinos mediterraneos	Final de FA, antes FML y en crianza
Dosis	1 à 4 g/l	1 à 5 g/L	2 à 10 g/L	2 à 10 g/L	2 à 10 g/L	0,5 à 5 g/L

Los productos

CHIPS

2 meses de
contacto

MICROSTAVES

3 meses de contacto

STAVES

7 mm

4 meses de
contacto

STAVES

12 mm

5 à 6 meses de
contacto

FRUITY FR

Afrutado, fresca, estructura

X

DELICACY FR

Tostadi ligero: Mejora la complejidad y la
sensación de fruta

X

X

X

X

SWEETY FR

Tostado medio: vainilla, moka, afrutado

X

X

X

X

SWEETY US

Tostado medio: vainilla, moka, coco

X

X

HARMONY FR

Tostado medio, extra-largo: madera, fineza,
redondez, expresivo

X

X

X

X

HARMONY US

Tostado medio, extra-largo: madera, moka, finura

X

X

COMPLEXITY FR

Tostado fuerte: tostados, chocolate y brioche

X

X

X

X

COMPLEXITY US

Tostado fuerte: tostados, torrefactos, coco, taninos
escasos

X

INTENSITY FR

Tostado fuerte, extra-largo: café intensa,
persistencia aromática

X

X

CINCO NIVELES DE TOSTADO, disponibles en roble francés y americano

Delicacy (FR): Tostado ligero, mejora la complejidad y la sensación de fruta.

Sweety: Tostado medio, caracterizado por un sabor a vainilla, moka, coco, muy afrutado y expresivo.

Harmony: Tostado medio extra largo, caracterizado por un paladar fino, armonioso y muy redondo.

Complexity: Tostado fuerte, presencia de tostados, chocolate, brioche intenso.

Intensity (FR): Tostado fuerte extra largo, café intensa, fuerte persistencia aromática.

DIFERENTES PRESENTACIONES DE MADERA PARA LA ENOLOGIA

Microstaves



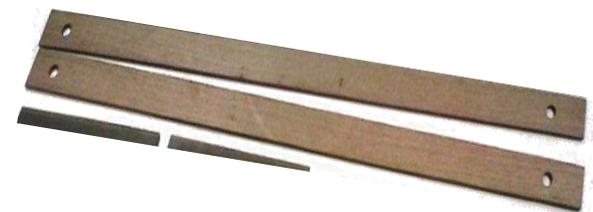
2 meses de contacto
Dosis 2 a 6g/l

Duelas 7 mm



4 meses de contacto
Dosis 2 a 5 Duelas /100 litros

Duelas 12 mm



6 meses de contacto
1 a 3 Duelas / 100 litros

Los Blends de vinificación:

afrutado con volumen y expresivos

Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity



VINOS BLANCOS

Son combinaciones de maderas de roble de diferentes orígenes y tostados, desarrollados específicamente para mostos de vinos blancos en función de las variedades.

Fáciles de emplear a dosis entre 1 y 2 Gr/L sobre mostos y durante la FA.

Chardonnay, Garnacha Blanca

Blend n°11

**Viognier, Chenin, Sauvignon,
Macabeo y Verdejo**

Blend n°12

VINOS TINTOS

Son combinaciones de maderas de roble de diferentes orígenes y tostados, desarrollados específicamente para mostos de vinos tintos en función de sus variedades.

Fáciles de emplear a dosis entre 2 y 3 Gr/L sobre mostos y durante la FA.

Merlot, Garnacha, Syrah

Blend n°21

**Cabernet, Carignan, Petit Verdot,
Mourvèdre, Tannat**

Blend n°22

Blend TEMPRANILLO

Son combinaciones de maderas de roble de diferentes orígenes y tostados, desarrollados específicamente para mostos de vinos TEMPRANILLO

Faciles de emplear a dosis entre 2 y 3 Gr/L sobre mostos y durante la FA.

VINOS ROSADOS

Son combinaciones de maderas de roble de diferentes orígenes y tostados, desarrollados específicamente para mostos de vinos rosados en función de sus variedades.

Faciles de emplear a dosis 1 Gr/L sobre mostos y durante la FA.

Garnacha, Syrah, Cinsault

Blend n°13

NOVEDAD: BLENDS PARA CRIANZA

Blend nº 30

Combinación de diferentes trozos de madera con distintos tostados y orígenes para un perfil de madera tipo export.

Aporta complejidad al vino así como volumen y expresión en boca.

En blancos y tintos de 2 a 6 Gr/L durante 2 a 4 meses.

PRODUCTOS PARA LA CRIANZA DE LOS VINOS

Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity





***GAMA
QUALITY ONE***

OBJETIVOS

- Es el punto de partida de una gestión enológica para Vinos Premium y Súper Premium
 - ✓ Ofrecer un producto único, para vinos de alta gama
 - ✓ Trabajar sobre vino concentrado
 - ✓ Puesta en practica de opciones enológicas:
Micro-oxigenación, trabajo de lías, FML, añadiendo derivados de levaduras...
 - ✓ Valoración comercial del vino, imagen cualitativa de la añada

LA CRIANZA CON QUALITY ONE

- Reservado para los grandes vinos, tanto en estructura como en madurez.
- Cuestión de imagen y valor añadido.
- Punto central de una reflexión enológica:
 - ✓ Efecto sobre el aspecto del tostado
 - ✓ Trabajo con lías finas para disminuir la intensidad
(Contacto con las lías, polisacáridos “ parietaux “ fijando los taninos de la madera)
 - ✓ Trabajo con bacterias lácticas para aumentar la intensidad (FML con madera, reforzando la aparición de notas de café, torrefactos...)

LA CRIANZA CON QUALITY ONE

➤ Precisiones sobre el aporte de madera :

- ✓ Dosis
- ✓ Momento de la incorporación
- ✓ Manejo de microoxigenación (aportando una buena dosis de O₂)
- ✓ Permite obtener un espectro organoléptico único, vasto y complejo debido a la combinación de nuestros tostados.
- ✓ Facilidad de empleo

SELECCIÓN Y SECADO DE LA MADERA

Selección de las maderas

Especie botánica utilizada:

- Roble Francés : Quercus Petrae
- Roble sésil
- Procedencia Nievre, Allier, Cher



Secado del parque

- Maderas superpuestas al aire libre un mínimo de 24 meses, Grano fino (efecto mas rápido, que grano grueso)



GAMA

- Selección de madera de alta gama, secada y madurada al aire libre (>24 meses).
- Combinación específica de madera y tostado
- Para un perfil aromático complejo destinado a la crianza de los grandes vinos

- **4 PRODUCTOS:**
 - BLEND PREMIUM
 - MICRODUELAS PREMIUM
 - KIT BARRICAS PREMIUM
 - DUELAS SUPER PREMIUM de 27mm

UTILIZACIÓN

➤ BLEND PREMIUM

- Para un vino PREMIUM
- Combinación de maderas de roble francés, en pequeños trozos.
- 2 meses de contacto.
- Dosis aconsejada 2 a 4 g/L para tintos
- 2 a 4 g/L para blancos.

UTILIZACIÓN

➤ MICRODUELAS PREMIUM:

- Para un vino PREMIUM
- Combinación de maderas de roble francés, en forma de microduelas
- 4 meses de contacto
- Dosis recomendada 3 a 5 g/L para tintos.
2 a 4 g/L en blancos.

UTILIZACIÓN

➤ **KIT BARRICAS PREMIUM:**

- Para un vino PREMIUM
- Combinación de maderas de roble francés, en forma de miniduelas
- 4 meses de contacto
- Dosis recomendada: 1 KIT / BARRICA

UTILIZACIÓN

➤ DUELAS SUPER PREMIUM

- Para un vino super premium
- Combinación de duelas especialmente seleccionadas en 27 mm de roble francés
- Mezcla « tradicional » o mezcla « dulzura »
- 8 meses de contacto
- 0,5 a 1 duela/Hl para blancos
- 1 a 2 duelas/Hl para tintos



Parámetros que influyen en la difusión de los extraíbles

Fruity • Delicacy • Sweety • Harmony • Complexity • Intensity





Granulometría de la madera: Cuanto mayor es el tamaño del grano mas aumentará el tiempo de contacto. En general 2 meses para los Chips; 3 meses para las Microstaves; 6 meses para las Staves y 4 meses para los Kits de Barricas

Dosis aportada al vino : A mayor dosis mas tiempo será necesario para que se obtenga el equilibrio vino-madera.

El PH del vino ; Cuanto más bajo sea el PH mas tendrá que incrementarse la dosis para tener la misma percepción organoleptica que con un PH elevado.

Grado alcohólico : Cuanto mas rico en alcohol sea el vino, mas rápida será la extracción.

Temperatura del vino : Cuanto mas baja sea la temperatura del vino, mas lenta será la difusión. Lo ideal es mantener los vinos a una temperatura $> 18^{\circ}\text{C}$.

Dióxido de azufre libre: Controlar la dosis durante la crianza. Dosis de dióxido de azufre activo libre > 0.6 mg/l.

Turbidez de los vinos ; Cuanto menos turbios estén los vinos, mas rápida e importante será la difusión.

Homogeneización del deposito ; Un remontado al menos una vez por semana con CO_2 permite un aumento de la velocidad de difusión.



œnochêne



Teléfonos.: +54 (263) 442-4274 / 442-8863
info@jmzeballos.com.ar www.jmzeballos.com