

**we0AK.**<sup>®</sup>  
BY VICARD



LA  
PRECISIÓN  
ALTERNATIVA



GROUPE  
VICARD



## weSTAVE.<sup>®</sup>

### 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** : 2 paquetes de 15  
duelas, cartones de 30.

**17** : 2 paquetes de 10  
duelas, cartones de 20.

· 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.<sup>®</sup>, LA QUINTA ESENCIA DEL ROBLE

weOAK.<sup>®</sup> es un producto de reciente integración 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.<sup>®</sup>**

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

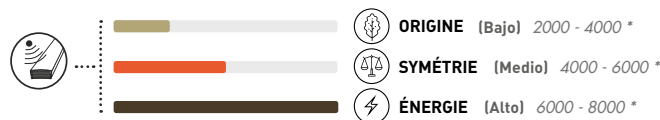
Un procedimiento innovador y único que permite un tostado preciso, homogéneo, repetible y que respeta la madera. Brinda la posibilidad de adaptar el tostado a cada clase de potencial tánico.

#### 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.<sup>®</sup> DUELAS CLASIFICADAS EN POTENCIAL TÁNICO

### — DOS ESPESORES PARA CONTRIBUCIONES PRECISAS, COMPLEJAS Y GRADUALES



Para responder eficazmente a cualquier objetivo enológico **weSTAVE.<sup>®</sup>** está disponible en dos espesores :

· **weSTAVE.<sup>®</sup> 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.<sup>®</sup> 17 mm** permite contribuciones graduales y duraderas. Tiempo de contacto recomendado: de 6 a 12 meses.

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



CARAMELO



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	
<b>DOSIS Y CONTACTO</b> (VINOS BLANCOS Y ROSADOS)	0.5 a 2 Duelas/hL Inmersión en fermentación					
<b>DOSIS Y CONTACTO</b> (VINOS TINTOS)	1 a 2.5 Duelas/hL Inmersión en fermentación o inmediatamente después					
<b>DOSIS Y CONTACTO</b> (ALCOHOLES)	-		1 a 3 Duelas/hL			
<b>TIEMPO DE CONTACTO</b> (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



## — CALIDAD Y TRAZABILIDAD

Los productos **weOAK.**® 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.



**weOAK.**<sup>®</sup>  
BY VICARD

**Para más información,  
gracias por acercarte al  
departamento de ventas.**

**Groupe Vicard**  
184 rue Haute de Crouin  
16100 COGNAC  
[contact@groupe-vicard.com](mailto:contact@groupe-vicard.com)  
[www.groupe-vicard.com](http://www.groupe-vicard.com)

GROUPE  
VICARD