Marzo de 2014 – Las ilustraciones y los datos no son vinculantes - RCS 435 166 285 00039 – Agencia Buenos Aires. © Fotos : Fotolia, Getty Images, C.Bon, S.Chapuis.

**TONNELLERIE ROUSSEAU**
Z.A. des Champy - 21160 COUCHEY
BOURGOGNE - FRANCIA
Telf. : +33 (0)3 80 52 30 28
Fax : +33 (0)3 80 52 59 52
contact@tonnellerie-rousseau.com

**www.tonnellerie-rousseau.com**

# Guía Profesional

## Barricas y Grandes Volúmenes

Tonnellerie Rousseau
Père & Fils

# Una empresa familiar orientada hacia el exterior

***De la izquierda a la derecha : Frédéric, Nicole y Jean-Marie, Jean-Christophe Rousseau***

Desde su creación en 1954, los mismos valores inspiran a la Tonelería Rousseau. El respeto de la tradición, el amor por el trabajo bien hecho, la búsqueda constante de la calidad, que condujeron, el año pasado, a la obtención de las certificaciones ISO 22000 y PEFC (ver páginas 6 y 14), y la familia ; siempre…

No en vano ha formado la Tonelería a 10 Mejores Obreros de Francia, incluyendo a Julien Rousseau, el fundador, a su hijo Jean-Marie, el Director General, así como a su nieto Jean-Christophe, responsable de la producción de los Grandes Volúmenes – ¡algo que jamás había ocurrido en el mundo de la tonelería francesa!

Con su rico pasado, la Tonelería Rousseau mira hacia el futuro.
¡Bienvenido en esta nueva versión de nuestra guía profesional!

# Historia

**1954** — **Creación de la Tonelería** en 1954 por Julien Rousseau. La actividad se concentra en la producción de fudres y la renovación

**1985** — Inicio de la actividad de tonelería en 1985, bajo la impulsión de Jean-Marie Rousseau, el hijo de Julien, que tomará las riendas de la empresa en1990. Sus hijos Jean-Christophe y Frédéric integrarán la tonelería en 2001 y 2004

**1994** — Inicio de la exportación hacia EE.UU

**1998** — Se desarrolla la exportación hacia otros países: Suiza, Alemania, Austria, Australia, Nueva-Zelanda…

**2004** — 5 toneleros fueron recompensados por el título de «Mejor Obrero de Francia», incluyendo a Julien Rousseau, el fundador

Comercialización de la 1era barrica de la Gama Expert con el modelo piano®

**2007** — De nuevo, 5 toneleros de la empresa reciben el título del «Mejor Obrero de Francia» (MOF), incluyendo a Jean-Marie y Jean-Christophe Rousseau (3 generaciones de Mejores Obreros de Francia)

**2008** — En referencia a los MOF, introducción de la barrica video® en la Gama Expert

**2012** — Obtención de la certificación PEFC (ver página 14)

**2013** — Obtención de la certificación ISO 22000 (ver página 6)

**2014 - 2015** — Para los 60 años de la empresa y para hacer frente a su desarrollo creciente, todas las actividades se concentrarán en nuevos edificios en Gevrey-Chambertin

*La Tonelería Rousseau siempre tuvo un enfoque cualitativo, reconocido por más de 800 usuarios de nuestras soluciones de vinificación y crianza en todo el mundo. Este compromiso se plasma en numerosas medidas que sirven a los intereses de nuestros clientes.*

*Jean-Marie Rousseau,*
*Dirigente y Mejor Obrero de Francia*

## Calidad

**Mejores Obreros de Francia - MOF.** Desde su creación en 1954, **la Tonelería Rousseau ha formado a 10 MOF** entre los cuales se encuentran 3 generaciones de la Familia Rousseau. Esto demuestra, por un lado, la voluntad de formar a excelentes toneleros y por otra parte, de ofrecer a nuestros clientes un equipo compuesto de la élite de la tonelería francesa. La barrica «vídeo®» nació gracias a esta iniciativa y a los trabajos realizados sobre el desarrollo de la Gama Expert.

## Garantías sanitarias

Las problemáticas diarias vinculadas a los gustos indeseables, es decir «gustos enmohecidos o acorchados» (TCA / TCP) que se encuentran por todos los actores del sector, son objeto de una atención totalmente particular desde hace muchos años. Un trabajo de fondo, realizado con un laboratorio independiente reconocido mundialmente para su pericia en la materia, habrá llevado a una serie de medidas con el objetivo de **controlar y asegurar los riesgos de contaminación.**

Estas medidas contemplan :

- controles ambientales (Zonas de almacenamiento, zonas de producción y transporte),
- controles de las materias primas en el parque y en las zonas de producción,
- controles de los productos terminados,
- control y filtración sistemática del agua,
- procedimiento de carga de los contenedores de tipo «Confinamiento de contaminación eventual».

## Investigación y Desarrollo

En una gestión que tiene como objetivo ofrecer a nuestros clientes soluciones eficientes en materia de crianza en tinas de madera, iniciativas de Investigación & Desarrollo han dado lugar a la creación de una nueva oferta : la Gama Expert. Estas acciones en I&D se han llevado adelante con la supervisión de una firma independiente.

**Un único objetivo :** Ofrecer soluciones de calidad y eficaces a nuestros clientes y a todos los actores de la industria.

**La mayor recompensa es el reconocimiento de la Gama Expert** por nuestros mercados.

## Servicio Posventa

Tanto en Francia como en el resto del mundo, proponemos un servicio posventa a nuestros clientes. Con más de 17 destinos, la Tonelería Rousseau ha puesto en marcha **una red activa** de expertos que en 48 horas responden a los problemas que pudieran surgir.

## Experiencia

**Un conjunto de expertos en Vinificación y Crianza en madera** está organizado alrededor de **nuestra experiencia de 50 años.** Esta experiencia es el pilar de la oferta de Rousseau a través de sus gamas Grandes Volúmenes (Fudres, tinas) y barricas de diferentes capacidades (de 57 a 600 litros).
El equipo de expertos brinda una oferta transversal (Crianza en masa - Gama Tradicional - Gama Expert) para aportar soluciones de crianza en madera en situaciones de limitaciones múltiples.

Este equipo también aporta experiencia y soluciones con estudios de implantación de bodegas y salas de fermentación, gracias a herramientas informáticas de simulación de ocupación del espacio.

## Multiculturalismo

La experiencia internacional del equipo Rousseau integra las diferentes problemáticas propias a los distintos destinos en los cuales sus productos se vendan. **Con más de 40 zonas vinícolas en su haber**, la Tonelería Rousseau pone a disposición de sus clientes  un equipo multidisciplinar capaz de intervenir en 4 idiomas (francés - inglés - español - alemán).

## Juventud y Dinamismo

**Un equipo joven** con una edad media de 35 años responde a los obstáculos de un entorno en profunda mutación. El acento está puesto sobre **el dinamismo y la capacidad de reacción**.
La política social responde también a la estabilidad del equipo humano con una antigüedad media de 10 años.

# *Tonelería Rousseau : Una de las primeras tonelerías en obtener la acreditación ISO 22000*

El 3 de Julio de 2013, Bureau Veritas anunció que la Tonelería Rousseau había obtenido la certificación de conformidad con la norma internacional de seguridad alimentaria ISO 22000.
Siempre atenta a la satisfacción de sus clientes, la Tonelería Rousseau inició los trámites para cumplir con las exigencias cada vez más elevadas de los interventores nacionales, pero también internacionales, en términos de seguridad alimentaria.

En un contexto en el cual los consumidores se sensibilizan más con las problemáticas de seguridad alimentaria, en particular vía los medios de comunicación, esta acreditación garantiza la calidad y la fiabilidad de los productos y de las prestaciones propuestas a los distintos actores de la profesión.

## ¿Qué es la acreditación ISO 22000?

Única norma reconocida a nivel internacional, ISO 22000 es el resultado del consenso de 45 países y de varias estructuras privadas o públicas. Esta norma combina entre otros el dominio de los Programas de prerrequisitos, de los Programas de prerrequisitos operacionales y del sistema HACCP. También integra las fases de aplicación del CODEX Alimentarius.

## ¿Qué cambios para la Tonelería Rousseau?

Con fin de cumplir con los requisitos de la norma, la Tonelería Rousseau reforzó sus procedimientos en términos de trazabilidad, de lucha contra las fuentes posibles de contaminación (agua, madera, atmosfera…) y aumentó sus exigencias hacia sus proveedores, para ofrecer un mejor servicio à sus clientes.
Esta certificación fue establecida con el fin de mejorar la calidad de todos nuestros productos, así como hacer progresar el conjunto de la empresa. Estamos orgullosos de ser la 4ª tonelería francesa en obtener esta acreditación.

ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification
BUREAU VERITAS 1828
FABRICATION ET COMMERCIALISATION DE FÛTS
DE 28 LITRES À 600 LITRES
EXCLUSION DE LA RÉPARATION DES FÛTS D'OCCASION

# Índice


Gama Expert ..... P. 9 a 13
- piano®
- allegro®
- forte®
- video®

Gama Tradicional ..... P. 15 a 18
- Ensamblaje MFC
- Ensamblaje MFE
- Ensamblaje MF

Serie Confidencial ..... P. 19 a 23
- Tronçais
- Bertranges
- Châtillon
- Ensamblaje MF36

Método y síntesis ..... P. 25 a 30
- Selección de la madera y método global
- Síntesis perfiles aromáticos
- Consignas de puesta en servicio y mantenimiento

Grandes volúmenes Productos para crianza ..... P. 31 a 40
- Tinas de crianza
- Fudres redondos
- Fudres ovalados
- Consignas de puesta en servicio
- Informaciones adicionales sobre los Grandes Volúmenes

Grandes volúmenes Productos para vinificación ..... P. 41 a 45
- Tinas para vinificación
- Tinas para vinificación y crianza
- Consignas de puesta en servicio

Contacto ..... P. 46 a 47
- Francia
- Nuestra presencia por el mundo

## ¿Por qué la Gama Expert?

Encontraréis más abajo unas explicaciones a propósito de la creación de nuestra Gama Expert. Nos parece importante subrayar como, cuando y porque se creó esta gama hace unos años.

La Tonelería Rousseau siempre está a la escucha de sus clientes, eso es un elemento esencial a una colaboración sostenible y de calidad. Es lo que permite a todos cuestionarse, e ir por adelante.

Hace unos años, a principios de los años 2000, hemos detectado una nueva tendencia en el mercado : nuestros utilizadores de barricas nuevas querrían trabajar con barricas de madera menos impactante, más fresca, para respectar más la fruta, no ocultar sus calidades intrínsecas y subrayar más el terroir. Algunas personas también deseaban criar los vinos más rápidamente para responder a los requisitos del mercado. Sin embargo, el conjunto de los viticultores y de los enólogos no querían abandonar la barrica nueva, entre otras razones porque es fácil de utilizar, y tiene calidades sanitarias (es un contenedor perfectamente limpio, sin contaminación, puro).

Por lo tanto, hemos reflexionado a los métodos que nos permitirían neutralizar el impacto de la madera, en particular a principios de la crianza. Para eso, hemos probado varios métodos de curado de la madera, varios tostados, trabajando siempre con viticultores locales para responder a nuestro objetivo. Fue cosa hecha en 2004 : se lanzó la primera barrica piano® con éxito.

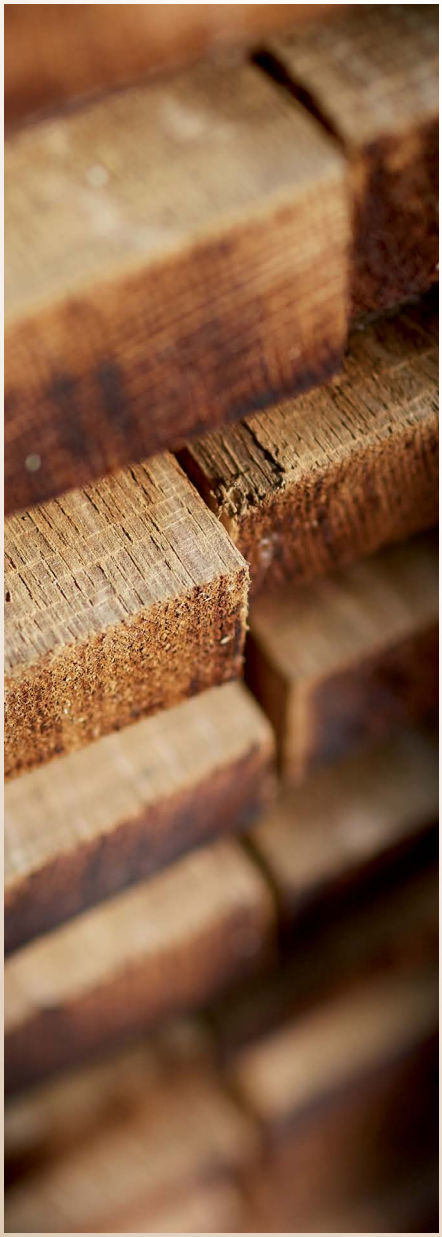
Después de trabajar sobre los vinos blancos, con piano®, hemos decidido proseguir nuestros esfuerzos con los vinos tintos, y desarrollamos, a pocos años de intervalo, las barricas allegro®, forte® y video®. Estos 4 productos ; que tienen cada uno una mezcla de madura y tostados específicos, se agruparon en la Gama Expert, que se enfoca en la reproductibilidad, el rendimiento y la precisión.

# Gama Expert

piano®
allegro®
forte®
video®

# piano®

## GAMA EXPERT



## PERFIL AROMÁTICO

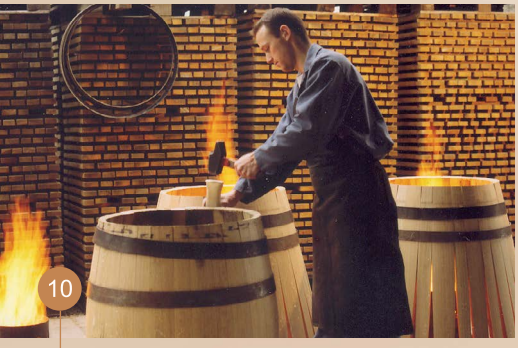
| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| piano | Ensamblaje Grano Fino y Medio Fino | Selección sobre características Organolépticas & Mecánicas | • Madera muy discreta<br>• «Gran respeto a la fruta» | Destaca la fruta, desarrolla la frescura respetando al mismo tiempo la tipicidad de la cepa y del terroir. Final de boca muy dinámico y fresco. |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| piano | Doble Cocción | ML<br>«Tostado sin estrés»<br>• Baja temperatura | Neutralización de moléculas indeseables.<br>Extracción lenta.<br>Cocción larga a temperaturas muy bajas para obtener una polimerización estable de los taninos sin desarrollar aromas torrefactos.<br>La complejidad del aporte de la madera no es el objetivo de este tipo de cocción.<br>Valorización de la fruta, tipicidad, estilo y terroir. | Cepas Blancas<br>Recomendado para crianzas de 10 meses y menos |

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |



# allegro®

## GAMA EXPERT

## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| allegro | Ensamblaje Grano Fino y Medio Fino | Selección sobre características Organolépticas & Mecánicas | • Carácter redondo<br>• Dulzor | Un carácter fundido con un complemento ligero de notas tostadas.<br>Taninos suaves y redondos. |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| allegro | Doble Cocción | M+<br>«Extracción Lenta» «Temperatura Alta»<br>• Aporte energético para mayor extracción | Desarrollo de aromas empireumáticos (torrefacción - pan tostado - moka).<br>Mucho más expresivo que la ML.<br>Una extracción que favorece los intercambios madera / vino sobre las cargas tánicas y los agentes aromáticos. | Cepas Tintas<br>Recomendado para crianzas de 10 meses o menos |

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

# forte®

## GAMA EXPERT

## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| | Ensamblaje Grano Fino y Medio Fino | Selección sobre características Organolépticas & Mecánicas | • Aromas empireumáticos<br>• Pan tostado | Un aporte de madera muy estructurante basado en taninos de roble muy expresivo, pero con mucha redondez. |

## DATOS TÉCNICOS

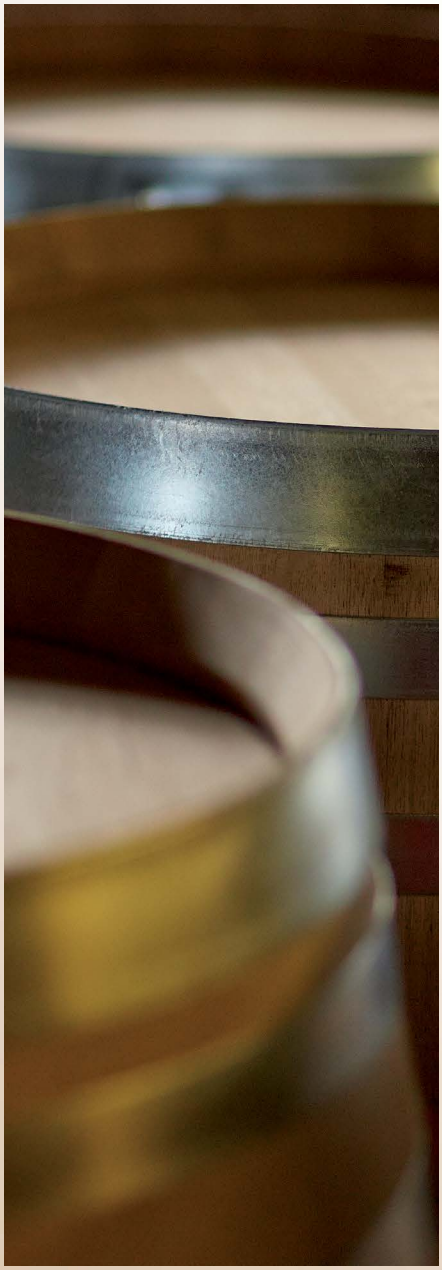
| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| | Doble Cocción | F<br>«Extracción temperatura muy alta»<br>• Proceso de torrefacción muy completo | Una expresión empireumática marcada.<br>El nivel energético de la extracción degrada muy fuertemente los primeros estratos de roble para favorecer los intercambios.<br>Un aporte de madera muy estructurante basado en taninos de roble muy expresivo, pero con mucha redondez.<br>Neutralización de moléculas indeseables. | Cepas Tintas<br>Recomendado para crianzas de 10 meses o menos |

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

# video®

## GAMA EXPERT



## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| | Ensamblaje Grano Extra Fino | Selección sobre características Organolépticas & Mecánicas | • Auténtico<br>• «Gran respeto a la fruta»<br>• Largo de boca | Adaptado a la crianza de los vinos estructurados con un fuerte potencial de guarda, video® quiere revelar sin dudas la tipicidad y el carácter particular de cada vino. |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| | Doble Cocción | ML<br>«Tostado sin estrés»<br>• Temperatura baja<br>• Cocción larga y delicada | Mecánica y terminaciones irreprochables.<br>Neutralización de moléculas indeseables.<br>Potencia la fruta, desarrolla la frescura, respetando el tipo de cepa y el terroir.<br>Dinamiza a final de boca.<br>Notas de madera delicadas y finas, carácter que se funde con taninos suaves y elegantes.<br>Vinos con mucho potencial, segmento de alta gama. | Cepas Blancas y Tintas<br>Recomendado para crianzas de 11 meses o más |

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

## *PEFC : Insertar la empresa en un proceso de desarrollo sostenible…*

Hoy en día, insertar la empresa en un proceso de desarrollo sostenible es indispensable. La certificación PEFC, obtenida durante la primavera de 2012, ilustra la voluntad de la Tonelería Rousseau de trabajar de conformidad con sus principios y su ámbito, al comprometerse para una **gestión sostenible de los bosques.**

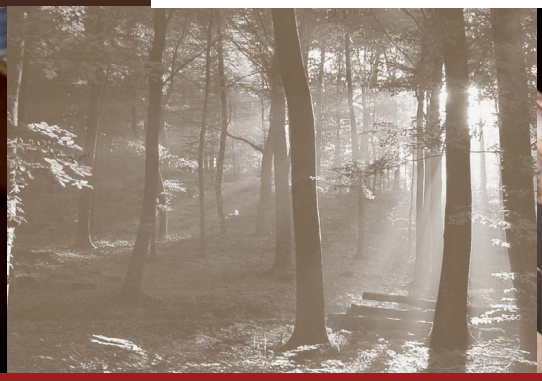
Una auditoria completa conducida por nuestro equipo técnico fue necesaria para asegurar un abastecimiento exclusivo con nuestros proveedores de madera para la producción de barricas y grandes volúmenes. El reciente fortalecimiento del esquema de certificación PEFC subraya el dinamismo y la voluntad de los actores del sector de la madera. Controles cada vez más fortalecidos contestan a los requisitos en términos de trazabilidad.

Así, al obtener esta certificación, **hemos fortalecido la trazabilidad** con nuestros proveedores, para responder a los requisitos de nuestros clientes, y también de los consumidores de vino de calidad. Esta acción nos permitió reflexionar sobre nuestros métodos de trabajo, garantizando la integración de la empresa en un ámbito definitivamente orientado hacia las generaciones futuras. Esto implica beneficios secundarios evidentes para la empresa, y permite mejorar nuestros servicios.

**A saber :** La certificación PEFC cobra 5 millones de hectáreas en Francia, es decir casi un 30% de la superficie forestal nacional. 52 000 propietarios forestales y 2600 empresas en el sector de la madera adhieran a la marca. PEFC se recomienda por la Comisión Europea.

PEFC
10-31-2523
Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle.
pefc-france.org

# Gama Tradicional



MFC

MFE

MF

# Ensamblaje MFC

## GAMA TRADICIONAL

## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| **MFC** | Ensamblaje Rousseau | Mezcla Centro de Francia | • Rico<br>• Aromático | Carnoso y redondo sensación grasa, aromas de mantequilla y vainilla (potencial en vainillina así como en polisacáridos). |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **MFC** | Secado Natural | L | Tostado superficial. Toque enmaderado fenólico sin muestras de tostado. | Cepas Blancas y Tintas<br>Recomendado para crianzas de 12 a 15 meses |
| | | ML | Tostado «Sin estrés». A baja temperatura. Madera redonda y equilibrada. | |
| | | M+ | Extracción lenta para una mayor expresión del tostado y de la madera. | |
| | | F | Extracción alta temperatura que favorece las expresiones empireumáticas y el potencial estructurante del roble. | |

## INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS

El Centro de Francia es una amplia región que incluye diferentes departamentos donde se encuentran numerosas zonas forestales muy conocidas.
El bosque más conocido de este conjunto es, ciertamente, Tronçais. La MFC retoma, bajo la forma de un ensamblaje, las principales expresiones aromáticas de un terroir de fuerte potencial en polisacáridos y vainillina. El dulzor natural de estos robles y las notas de vainilla que se desarrollan habrían logrado el éxito de estas duelas, primero en los grandes Cognac y desde hace más de 30 años en los vinos de todo el mundo.

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

# Ensamblaje MFE

## GAMA TRADICIONAL

## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| **MFE** | Ensamblaje Rousseau | Este de Francia | • Fenólico<br>• Dinámico | Aroma de madera fresca<br>Este perfil desarrolla un gusto a madera intenso y expresivo<br>(Fuerte potencial polifenólico / rico en lactonas). |

## DATOS TÉCNICOS

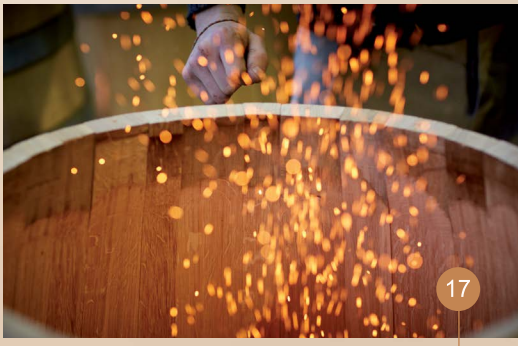
| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **MFE** | Secado Natural | L | Tostado superficial. Toque enmaderado fenólico sin muestras de tostado. | Cepas Tintas<br>Recomendado para crianzas de 12 a 15 meses |
| | | ML | Tostado «Sin estrés». A baja temperatura. Madera redonda y equilibrada. | |
| | | M+ | Extracción lenta para una mayor expresión del tostado y de la madera. | |
| | | F | Extracción alta temperatura que favorece las expresiones empireumáticas y el potencial estructurante del roble. | |

## INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS

El macizo forestal de Vosgos, que se extiende hasta las puertas de Borgoña, representa una reserva de robles de calidad superior. Su terroir imprime caracteres muy próximos de los que gozan los macizos forestales de Borgoña del Norte (Châtillon, por ejemplo). Robles de crecimiento lento debido a un clima riguroso y un relieve de ondulaciones llamadas de baja montaña confieren a este macizo una estructura de granos cerrados. El potencial organoléptico del ensamblaje MFE es rico en polifenoles pero se mantiene pobre en polisacáridos o en agentes aromáticos como la vainillina. La MFE está pues en oposición a los perfiles de los bosques del Centro de Francia y de Allier particularmente.

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |



# Ensamblaje MF

## GAMA TRADICIONAL

## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| **MF** | Ensamblaje Rousseau | Toda Francia | • Delicadeza<br>• Finura | Taninos finos, notas de madera que se funden muy bien. |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **MF** | Secado Natural | L<br>ML<br>M+<br>F | Tostado superficial. Toque enmaderado fenólico sin muestras de tostado.<br>Tostado «Sin estrés». A baja temperatura. Madera redonda y equilibrada.<br>Extracción lenta para una mayor expresión del tostado y de la madera.<br>Extracción alta temperatura que favorece las expresiones empireumáticas y el potencial estructurante del roble. | Cepas Blancas y Tintas<br>Recomendado para crianzas de 12 a 15 meses |

## INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS

Un ensamblaje que demuestra el rumbo tomado por la Familia Rousseau sobre la visión tradicional de la barrica de roble francés. Cada región aporta una marca característica y cada tipicidad representa una de las tres expresiones principales reunidas en la barrica MF. El Centro de Francia por su aporte en polisacáridos, el Este de Francia para su potencial tánico y finalmente robles de débil carga polifenólica para ganar en elegancia y delicadeza. El perfil MF busca el equilibrio para aportar una visión auténtica de la cultura tradicional de la «Tonelería francesa».

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

# Serie Confidencial

Tronçais

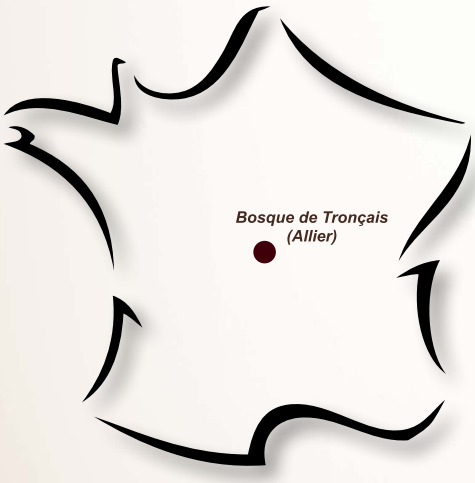
Bertranges

Châtillon

MF 36

# Tronçais

## SERIE CONFIDENCIAL




## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| T | Bosque único | Bosque de Tronçais, Allier | • Opulento<br>• Generoso | Rico en polisacáridos. Desarrolla naturalmente una expresión a mantequilla y untuosidad. El potencial natural en vainillina aporta notas de vainilla. |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| T | Secado Natural | L | Tostado superficial. Toque enmaderado fenólico sin muestras de tostado. | Cepas Blancas y Tintas<br>Recomendado para crianzas de 12 a 15 meses |
| | | ML | Tostado «Sin estrés». A baja temperatura. Madera redonda y equilibrada. | |
| | | M+ | Extracción lenta para una mayor expresión del tostado y de la madera. | |
| | | F | Extracción alta temperatura que favorece las expresiones empireumáticas y el potencial estructurante del roble. | |

## INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS

El bosque de Tronçais está reconocido como uno de los robledales más bellos de Europa. Más de 10.000 hectáreas compuestas mayoritariamente por robles de alta calidad, algunos llegan a ser tricentenarios. En el centro de Francia, el bosque comunal de Tronçais contabiliza no menos de 85 fuentes y manantiales catalogados.
En la Edad Media el cristianismo se implanta y los prioratos y monasterios se instalan en los límites y en los claros. 1670 : Colbert (ministro del Rey Luis XIV, el «Rey Sol») decide el reordenamiento del bosque que entonces estaba en un estado lamentable. Plantaciones y siembras se realizan con objetivo de producir madera para la marina sobre un ciclo de 200 años. Este fue el principio de la renovación del macizo de Tronçais.

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

# Bertranges

## SERIE CONFIDENCIAL

## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| BR | Bosque único | Bosque de Bertranges, Nièvre | • Elegancia<br>• Estabilidad | Una densidad tánica que confiere al Bertranges elegancia y nobleza. |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| BR | Secado Natural | L | Tostado superficial. Toque enmaderado fenólico sin muestras de tostado. | Cepas Blancas y Tintas<br>Recomendado para crianzas de 12 a 15 meses |
| | | ML | Tostado «Sin estrés». A baja temperatura. Madera redonda y equilibrada. | |
| | | M+ | Extracción lenta para una mayor expresión del tostado y de la madera. | |
| | | F | Extracción alta temperatura que favorece las expresiones empireumáticas y el potencial estructurante del roble. | |

## INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS

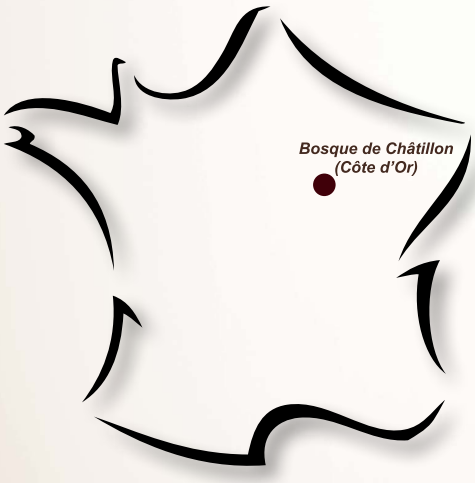
El bosque de Bertranges está situado en el gran macizo boscoso llamado de la «Borgoña Nivernaise». Cedido en el año 1121 al priorato de La Charité-sur Loire, este macizo boscoso fue ampliado varias veces antes de pasar a ser un bosque comunal después de la revolución. Este conjunto de árboles ocupa en la actualidad casi 10.000 hectáreas. El bosque de Bertranges es un remanso de paz donde, bajo imponentes arboledas, fluyen numerosas fuentes: Les Bougers, La Douée, La Vache, Vaux, Saint Vincent. Un terroir noble donde la actividad subterránea (mineralidad y agua) confiere a los robles que allí se desarrollan un carácter elegante y una estructura tánica delicada.

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

# Châtillon

## SERIE CONFIDENCIAL




## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| CH | Bosque único | Bosque de Châtillon, Borgoña | • Robusto<br>• Vigoroso | Naturalmente denso en polifenoles. Expresa la madera fresca y los taninos nobles del roble. El aporte de madera permanece intenso y vigoroso. |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| CH | Secado Natural | L | Tostado superficial. Toque enmaderado fenólico sin muestras de tostado. | Cepas Blancas y Tintas<br>Recomendado para crianzas de 12 a 15 meses |
| | | ML | Tostado «Sin estrés». A baja temperatura. Madera redonda y equilibrada. | |
| | | M+ | Extracción lenta para una mayor expresión del tostado y de la madera. | |
| | | F | Extracción alta temperatura que favorece las expresiones empireumáticas y el potencial estructurante del roble. | |

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

## INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS

La reserva Châtillon cubre 84.000 hectáreas esencialmente privadas, su parte comunal cubre 9.000 hectáreas. El suelo es principalmente calcáreo con una red hidrográfica importante típica de los suelos de la Borgoña vitícola.
Una geografía ondulada (300 metros de altitud, «la montaña borgoñona») ofrece un clima riguroso a los robles centenarios avocados inexorablemente a un crecimiento muy lento. «Châtillon» representa para la Familia Rousseau, una expresión inevitable del Espíritu borgoñon. Es, por eso, un componente de los ensamblajes seleccionados por sus potenciales organolépticos.

# Ensamblaje MF 36

## SERIE CONFIDENCIAL

## PERFIL AROMÁTICO

| Código | Tipo | Origen | Perfil | Rendimiento |
|---|---|---|---|---|
| MF 36 | Ensamblaje Rousseau | Toda Francia | • Discreción<br>• «Respeto a la fruta» | La selección de robles se centra en el equilibrio de los principales potenciales organolépticos de los macizos forestales franceses.<br>Se ha puesto el acento en estabilizar lentamente y de forma natural la quintaesencia del tanino de roble. |

## DATOS TÉCNICOS

| Marca | Método | Cocciones | Objetivos | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| MF 36 | Secado natural 36 meses | L | Tostado superficial.<br>Toque enmaderado fenólico sin muestras de tostado. | Cepas Blancas y Tintas |
| | | ML | Tostado «Sin estrés».<br>A baja temperatura.<br>Madera redonda y equilibrada. | |
| | | M+ | Extracción lenta para una mayor expresión del tostado y de la madera. | Recomendado para crianzas de 12 meses mínimo |
| | | F | Extracción alta temperatura que favorece las expresiones empireumáticas y el potencial estructurante del roble. | |

## REFERENCIAS DISPONIBLES

| Volumen (litros) | 57 | 114 | 225 | 228 | 300 | 450 | 500 | 600 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Altura (mm) | 570 | 720 | 950 | 880 | 1020 | 1100 | 1100 | 1135 |
| Ø Fondo (mm) | 400 | 480 | 550 | 595 | 610 | 725 | 770 | 860 |
| Ø Barriga (mm) | 380 | 590 | 700 | 730 | 770 | 890 | 950 | 1030 |
| Grosor (mm) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 40 |
| Peso (kg) | 12 | 25 | 50 | 50 | 66 | 85 | 90 | 120 |
| Número de aros galvanizados | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 6 |

## INFORMACIONES COMPLEMENTARIAS

Pionera desde finales de los años 90 con respecto a la noción de perfil aromático, la Tonelería Rousseau mostró muy temprano su interés en los potenciales organolépticos de los robles franceses. La combinación de los orígenes de los robles es la marca distintiva de la Familia Rousseau, era necesario proponer un método ancestral que consiste en un secado natural y largo de las futuras duelas. El secado de 3 años sigue siendo una alternativa de crianza recomendada en ciertos protocolos específicos. El método consiste en una neutralización de los taninos del roble por una oxidación lenta y natural de la madera. Las precipitaciones (lluvias y nieve) degradan los taninos «verdes» debido a un enjuague lento y natural (Hidrólisis).

# Algunas opciones disponibles para las barricas de 228L

Mientras tenemos un posicionamiento definitivamente centrado en el roble francés, también proponemos a nuestros clientes unas originalidades para adornar sus bodegas y dar a los vinos un perfil aromático más exótico. (Precios y plazos de entrega disponibles a solicitud).

Sólo proponemos estas opciones para barricas de 228L por razones de disponibilidad de la madera, y entonces de plazo de entrega.

## 228L con fondos de vidrio

Se trata de una barrica clásica, que le permitirá criar los vinos de manera tradicional, pero que también traerá a su bodega un aspecto visual y lúdico. Podrá mostrar a sus visitantes como los vinos evolucionan dentro de la barrica, visualizar las lías, el color, la materia viviente. En vez de elegir fondos de plexiglás, que pueden desteñirse y deformarse con el tiempo, hemos elegido utilizar vidrio templado con un grosor de 8 mm, para garantizar una solidez máxima.
Por supuesto, es necesario manipular esta barrica con precaución, se queda más frágil que una barrica con fondos de roble. Dicho esto, encantará a sus visitantes y les hará descubrir un aspecto desconocido de la crianza con roble.

## 228L de acacia (Robinia pseudoacacia)

Una barrica que trae un aroma floral sin igual. La barrica de acacia tiene un perfil aromático muy diferente del de una barrica de roble. Se caracteriza por la ausencia de aromas vainillados y de frutos secos (coco / avellanas). La acacia es original por su impacto delicado, mineral, floral y aéreo. Es interesante por su lado exótico, pero no tendrá la misma dinámica que una barrica de roble.

## 228L de roble americano

Es una barrica que aconsejamos a los que quieren intensificar los aromas de vainilla y de chocolate. El roble americano tiene gran riqueza aromática, traerá taninos moderados y volumen al vino, pero se debe utilizarle con precaución para evitar que su aroma sea demasiado pronunciado.

# Método y síntesis

Selección de la madera y método global

Síntesis perfiles aromáticos

Consignas de puesta en servicio

# Selección de la madera y método global

A fin de entender como seleccionamos la materia prima, como la tratamos, encontrarais abajo un resumen de nuestros principales métodos de trabajo. La madera (y su calidad) siendo la base de nuestro trabajo, como las uvas para el viticultor, nos parece esencial insistir en ciertos aspectos.

## 1. Nuestras exigencias sobre la materia prima

La tonelería Rousseau no produce su madera, la compre a sus proveedores. No somos maderistas, sino toneleros, y consideramos que nuestro trabajo implica elegir una materia prima de calidad, y sublimarla durante el proceso de fabricación.

Nuestras exigencias principales conciernen el origen de la materia (tiene que estar en conformidad con nuestras gamas, Gama Expert, Gama Tradicional, Serie Confidencial y, en menor medida, el roble americano y la acacia) y el grano del roble (compramos granos finos, medio-finos y extra finos).

Se utilizan cuatro especies principales:

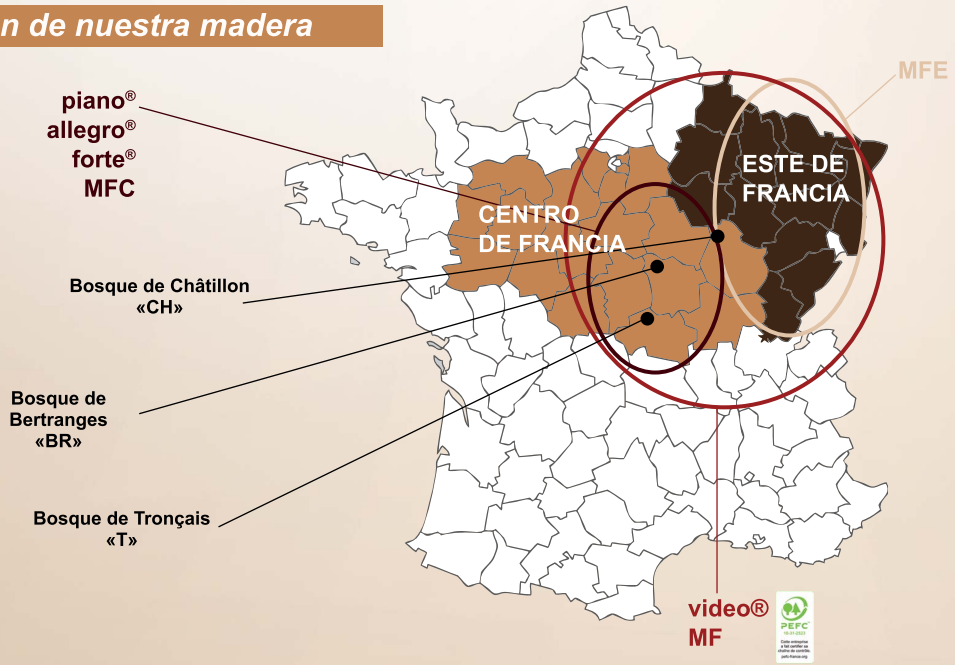
Roble pedunculado / Roble sésil / Roble americano / Robinia pseudo-acacia

Sus orígenes :

- MF – Toda Francia,
- MFC – Centro de Francia,
- MFE – Este de Francia,
- Bosque de Châtillon,
- Bosque de Bertranges,
- Bosque de Tronçais
- Roble americano

*Prestamos especial atención a la trazabilidad de la madera, así como a la certificación (en particular PEFC) de nuestros proveedores.*

## *El origen de nuestra madera*



## 2. Recepción de la madera

Un aspecto importante de nuestro trabajo consiste en verificar y clasificar la materia prima, para asegurarnos de que nuestros proveedores hayan respetado nuestros requisitos, así como el pliego de condiciones transmitido previamente.

Aquí detallamos las varias etapas de control de la entrega de madera :

- Durante la recepción : Control de la cubicación y del porcentaje de fondos.
- Control calidad : Se controla cada duela manualmente, para verificar la conformidad de la materia. Las duelas con defectos se devuelven al proveedor.
- Las duelas se apilan y se atan sobre palets (privilegiamos palets pocos altos para una maturación óptima y homogénea).
- Los palets se identifican con un código de lote, y un número de palet :
  Todos se registran en nuestro sistema informático con varias informaciones : Tipo de parte (duela / fondo) / Número de hileras / Longitud / Fecha de entrada en el parque / Origen / Zona de almacenamiento.

## 3. Maduración en el parco de madera y secado

Después de controlar y apilar las duelas, se almacena la madera en nuestro parco para que seque y se estabilice a una higrometría de un 14-15%. Es lo que llamamos el secado natural, o la maduración de las duelas.

La duración de la maduración depende de los lotes, y de su afectación en la gama de productos de la Tonelería.

Después de este periodo, las duelas secan en célula, para alcanzar una humedad de un 9-10%, que es la tasa óptima para empezar la producción. No se trata de acelerar el proceso, sino de trabajar la materia con precisión para ofrecer una calidad de trabajo constante y reproducible.

## 4. El tostado

Cada tonelero trabaja la madera, curva y tuesta sus barricas con su método, lo que da a cada uno un «toque» particular.

El tostado es, sin duda, una etapa esencial en la fabricación de la barrica. Va a revelar los aromas de la madera y eliminar el verde de las duelas (se parece un poco a la tostadura del café). Se divide en 2 o 3 etapas en función de la gama de la barrica.

En la Tonelería Rousseau las barricas se curvan y tuestan de manera tradicional con un fuego alimentado **sólo por restos de roble.** La primera etapa es curvar la barrica, lo que significa poner la barrica en forma, utilizando calor y agua.

La segunda etapa, el tostado, permite desarrollar el perfil aromático de la barrica, esta etapa se hace según directivas precisas, pero también según la experiencia del tonelero encargado del tostado. Su éxito depende por seguro de la intervención del hombre. Nuestro saber hacer adquiere su verdadera dimensión en este momento.

Los principales tostados que proponemos son los tostados Ligeros (L), Medium Largo (ML), Medium Plus (M+) y Forte (F). Los tostados de la Gama Expert son derivados de éstos y son propios de cada producto.
Para más informaciones sobre las temperaturas y la duración del tostado, contacte con su interlocutor en la Tonelería Rousseau.

# Síntesis perfiles **aromáticos**

## GAMA EXPERT

| Código & marca | Tipo Selección | Perfil | Método | Cocción | Rendimientos | Recomendaciones | Crianza |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Selección sobre características Organolépticas & Mecánicas<br>Ensamblaje Grano Extra Fino<br>Estabilización natural y dinámica | • Auténtico<br>• Madera discreta<br>• «Gran respeto a la fruta»<br>• Textura<br>• Persistencia en boca | Doble cocción | Tipo ML<br>«Tostado sin estrés»<br>• Baja temperatura<br>• Cocción larga & delicada | Mecánica y terminaciones irreprochables.<br>Neutralización de moléculas indeseables.<br>Potencia la fruta, desarrolla la frescura, respetando el tipo de cepa y el terroir.<br>Dinamiza a final de boca.<br>Notas de madera delicadas y finas, carácter que se funde con taninos suaves y elegantes.<br>Vinos con mucho potencial, segmento de alta gama. | Cepas<br>Blancas y Tintas | Recomendado para crianzas de<br>11 meses y más |
| | | • Auténtico<br>• Madera discreta<br>• «Gran respeto a la fruta» | | Tipo ML<br>«Tostado sin estrés»<br>• Baja temperatura | Neutralización de las moléculas indeseables.<br>La complejidad del aporte de la madera no es el objeto de este tipo de cocción.<br>Potencia la fruta, desarrolla la frescura, respetando el tipo de cepa y el terroir.<br>Dinamiza al final de la boca. | Cepas<br>Blancas | |
| | Selección sobre características Organolépticas & Mecánicas<br>Ensamblaje Grano Fino y Medio Fino<br>Estabilización natural y dinámica | • Carácter Redondo<br>• Frutado<br>• Dulzura | | Tipo M+<br>«Extracción Lenta»<br>• Aporte energético para una mayor extracción | Desarrollo de aromas empireumáticos (torrefacción - pan tostado - moka).<br>Una extracción que favorece los intercambios madera / vino sobre las cargas tánicas y los agentes aromáticos.<br>Un carácter fundido con un complemento ligero de notas tostadas.<br>Taninos suaves y redondos<br>Neutralización de las moléculas indeseables. | | Recomendado para crianzas de<br>10 meses y menos |
| | | • Aromas empireumáticos<br>• Pan tostado<br>• Café - Moka | | Tipo F<br>«Extracción temperatura alta»<br>• Proceso de tostado muy fuerte | Una expresión empireumática marcada.<br>El nivel energético de la extracción degrada muy fuertemente los primeros estratos de roble para favorecer los intercambios.<br>Un aporte de madera muy estructurante basado en taninos de roble muy expresivo, pero con mucha redondez.<br>Neutralización de moléculas indeseables. | Cepas<br>Tintas | |

## GAMA TRADICIONAL

| Código & marca | Tipo Selección | Perfil | Método | Cocción | Rendimientos | Recomendaciones | Crianza |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MFC | Centro de Francia | CARACTER<br>• Rico en polisacáridos<br>• Aromas amantequillados - untuosidad<br>• Complejidad<br>• Carnoso y redondo<br>• Toque de vainilla (potencial natural de vainillina) | Estabilización Natural & Dinámica | L | Valorización de la cepa, del terroir y de las frutas. | Cepas Blancas y Tintas | Recomendado para crianzas de 12 a 15 meses |
| MFE | Este de Francia Borgoña | CUERPO<br>• Rico en polifenoles<br>• Aroma de madera fresca, gusto a madera intenso y expresivo<br>• Estructura tánica reforzada<br>• Aporte enmaderado | | ML<br>M+ | Valorización de la cepa, del terroir y de las frutas. Una influencia enmaderada elegante. Sostiene la estructura sin influenciarla.<br>Perdura la paleta aromática. Desarrolla aromas evidentes de cocción y de roble. | Cepas Tintas | |
| MF | Ensamblaje Rousseau | EQUILIBRIOS<br>• Ensamblaje de los principales potenciales organolépticos de los robles franceses | | F | Un aporte cosmético sobre vinos delicados. Acompaña los vinos de carácter fuerte y estructura muy densa. | Cepas Blancas y Tintas | |

## SERIE CONFIDENCIAL

| Código & marca | Tipo Selección | Perfil | Método | Cocción | Rendimientos | Recomendaciones | Crianza |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tronçais (T) | Centro de Francia Allier | CARÁCTER REDONDO<br>• Opulento<br>• Generoso | Estabilización Natural | L | Rico en polisacáridos, Francia Central desarrolla un aroma natural a mantequilla y untuosidad. El potencial natural en vainillina aportará notas avainilladas. | Cepas Blancas «Con carácter»<br>Cepas Tintas «Ricas» | Recomendado para crianzas de 12 a 15 meses |
| Châtillon (CH) | Este de Francia Borgoña | ESTRUCTURA<br>• Robusto<br>• Vigoroso | | ML | Naturalmente denso en polifenoles, los robles seleccionados de los Vosgos y de Borgoña expresan la madera fresca y los taninos nobles del roble. El aporte enmaderado permanece intenso y vigoroso. | Cepas Blancas «Mineralidad»<br>Cepas Tintas «Corpulencia y vigor» | |
| Bertranges (BR) | Centro de Francia Nièvre | EQUILIBRIO<br>• Elegancia<br>• Equilibrio y persistencia | | M+ | Una densidad tánica medida que confiere al ensamblaje de la firma elegancia y nobleza. | Cepas Blancas «Mineralidad»<br>Cepas Tintas «Delicadas» | |
| Ensamblaje 36 meses (MF 36) | Selección Francia | ELEGANCIA<br>• Discreción<br>• Respeto a la fruta | Estabilización Natural 36 meses | F | La selección de robles se concentra sobre el equilibrio de los principales potenciales organolépticos de los macizos forestales franceses. El acento está puesto sobre un estacionamiento lento y natural para guardar sólo la quintaesencia tánica del roble. | Cepas Blancas y Tintas | A partir de 12 meses |

# Consignas de puesta en servicio

## BARRICAS

## PUESTA EN MARCHA

- Llenar la barrica con unos 20 L de agua caliente (aproximadamente 40°C), agua filtrada no clorada.
- Girar la barrica. Luego, efectuar dos rotaciones completas sobre los fondos, el agua debe estar en contacto con toda la superficie interna de la madera.

Dejar reposar el agua sobre cada fondo durante una hora.

- Tumbar la barrica y efectuar algunas rotaciones con el fin de que el agua caliente esté en contacto con toda la madera, luego quitar el tapón y drenar muy bien el agua.

¿Qué hacer si aparecen fugas?

- En caso de fugas, mantener la barrica con agua (llenado integral) hasta colmatación completa.

«Atención : No dejar la barrica con agua más de 24 horas»

- Vaciar la barrica y enjuagarla con agua fresca antes de dejarla escurrir.

Si los problemas de fugas no desaparecen, póngase en contacto con su contacto en la Tonelería Rousseau o con su distribuidor.

## ALMACENAMIENTO PROLONGADO DE LAS BARRICAS

- Dejar la barrica protegida con su film plástico.
- Almacenar las barricas en un lugar con las siguientes condiciones ambientales :
  - Tasa de humedad de alrededor 75 - 85%
  - Ausencia de corrientes de aire
  - Poca luz
  - Cubrir las partes visibles para evitar la exposición a los rayos solares

De una manera general, con el objetivo de preservar la calidad de sus barricas, aconsejamos guardarlas en un **ambiente fresco y húmedo** protegidas del aire y de la luz.

# Grandes volúmenes
# Productos de crianza

Tinas de crianza

Fudres redondos

Fudres ovalados

Consignas de puesta en servicio

Informaciones adicionales sobre los Grandes Volúmenes

# Tinas de crianza

## ¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS?

- Calidad
- Maduración en madera con gran volumen
- Perfil aromático / estilo «más complejo»
- Imagen y comunicación
- Impacto financiero positivo (coste por litro)
- Mejoría en la logística de bodega
- Optimización del espacio
- Garantía 2 años / Servicio Posventa Local

## EQUIPAMIENTO DISPONIBLE

| Ref | Equivalencia | Litros | Válvula de trasiego | Válvula de vaciado total | Puerta inox** | Termómetro C° | Nivel | Pintura* | Toma muestras con purga | Tapón hidráulico | Boca inox | Base-soporte de roble | Barniz tonelero |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| S10 | 10 x 228 L | 2280 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| S15 | 15 x 228 L | 3420 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| S20 | 20 x 228 L | 4560 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| S25 | 25 x 228 L | 5700 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| S30 | 30 x 228 L | 6840 | ● | ● | ○ | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

● = Equipamiento de serie / ○ = Equipamiento opcional / *Colores disponibles, consultarnos
**Ovalada, rectangular o rectangular a ras de fondo

## FICHA TÉCNICA

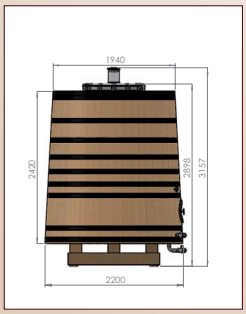
dimensiones en cm

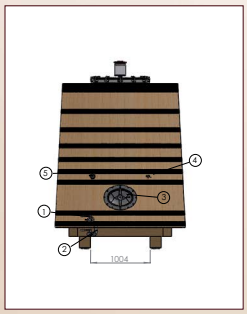
| Ref | Diámetro inferior | Diámetro superior | Longitud duela | Altura total |
|---|---|---|---|---|
| S10 | 164 | 142 | 160 | 214 |
| S15 | 184 | 160 | 182 | 237 |
| S20 | 210 | 184 | 184 | 242 |
| S25 | 220 | 194 | 206 | 265 |
| S30 | 220 | 194 | 242 | 301 |

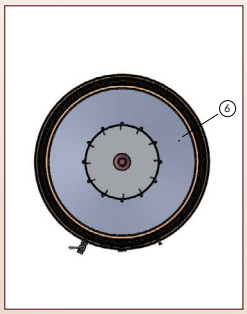
① Válvula de trasiego
② Válvula de vaciado
③ Puerta ovalada
④ Toma muestras con purga
⑤ Termómetro C°
⑥ Techo con boca
⑦ Decantador

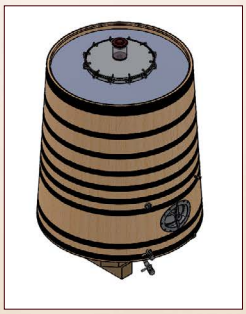
Option: Puerta inox

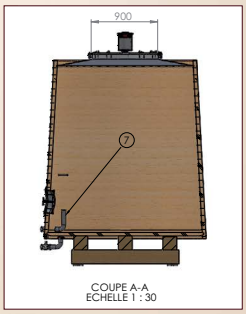
Boca superior inox
(con o sin bisagra)

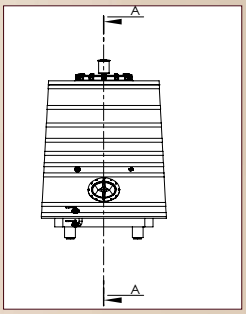






# Fudres redondos

## ¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS?

- Punto de vista cualitativo
- Crianza en madera con gran volumen
- Perfil aromático / nuevo estilo «más fino»
- Imagen y comunicación
- Impacto financiero positivo (coste por litro)
- Mejoría en la logística de bodega
- Optimización del espacio
- Garantía 2 años / Servicio Posventa Local

## EQUIPAMIENTO DISPONIBLE

| Ref | Equivalencia | Litros | Válvula de trasiego | Desburbador para el vaciado total | Toma muestras con purga | Puerta inox ovalada | Termómetro C° | Pintura* | Barniz tonelero | Base-soporte de roble | Tapón hidráulico | Tubo para puesta en fachada del vaciado total con válvula | Regulación térmica |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C6 | 6 x 228 L | 1 370 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| C10 | 10 x 228 L | 2 280 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| C15 | 15 x 228 L | 3 420 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| C20 | 20 x 228 L | 4 560 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| C25 | 25 x 228 L | 5 700 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |

● = Equipamiento de serie / ○ = Equipamiento opcional / *Colores disponibles, consultarnos

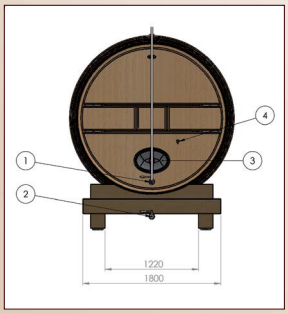
## FICHA TÉCNICA

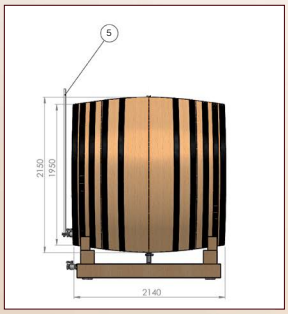
dimensiones en cm

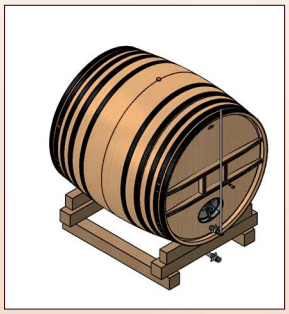
| Ref | Longitud | Ø Barriga | Ø Cabeza | Altura total (sin Tapón hidráulico ) | Altura total (con Tapón hidráulico 4,5L) | Altura total (con Tapón hidráulico 3L) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| C6 | 140 | 140 | 125 | 178 | 207 | 203 |
| C10 | 164 | 164 | 146 | 202 | 231 | 227 |
| C15 | 184 | 184 | 164 | 222 | 251 | 247 |
| C20 | 202 | 201 | 179 | 239 | 268 | 264 |
| C25 | 214 | 216 | 193 | 254 | 283 | 279 |

Placa de identificación del producto

Termómetro



① Válvula de trasiego

② Válvula de vaciado total con codo de vuelta a fachada

③ Puerta ovalada autoclave

④ Toma muestras con purga

⑤ Regla de nivel

# Fudres ovalados

## ¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS?

- Punto de vista cualitativo
- Crianza en madera con gran volumen
- Perfil aromático / nuevo estilo «más fino»
- Imagen y comunicación
- Impacto financiero positivo (coste por litro)
- Mejoría en la logística de bodega
- Optimización del espacio
- Garantía 2 años / Servicio Posventa Local

## EQUIPAMIENTO DISPONIBLE

| Ref | Equivalencia | Litros | Válvula de trasiego | Desburbador para el vaciado total | Toma muestras con purga | Puerta inox ovalada | Termómetro C° | Pintura* | Barniz tonelero | Base-soporte de roble | Tapón hidráulico | Tubo para puesta en fachada del vaciado total con válvula | Regulación térmica |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C06 | 6 x 228 L | 1 370 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| C010 | 10 x 228 L | 2 280 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| C015 | 15 x 228 L | 3 420 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| C020 | 20 x 228 L | 4 560 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |
| C025 | 25 x 228 L | 5 700 | ● | ● | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ |

● = Equipamiento de serie / ○ = Equipamiento opcional / *Colores disponibles, consultarnos

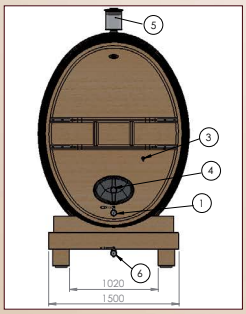
Válvula de trasiego

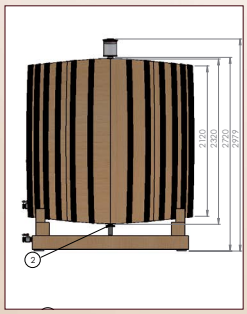
Toma muestras con purga

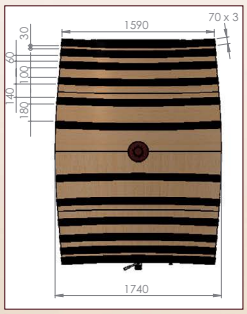
## FICHA TÉCNICA

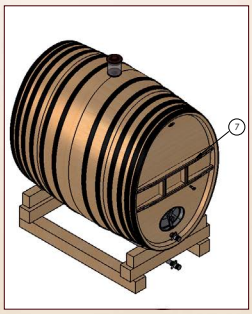
dimensiones en cm

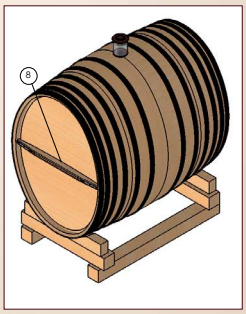
| Ref | Altura Tanza | Anchura Tanza | Altura Cabeza | Anchura Cabeza | Longitud | Altura total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| C06 | 150 | 112 | 134 | 100 | 154 | 220 |
| C010 | 176 | 132 | 160 | 120 | 176 | 246 |
| C015 | 200 | 150 | 180 | 134 | 200 | 268 |
| C020 | 216 | 162 | 196 | 146 | 220 | 285 |
| C025 | 232 | 174 | 212 | 159 | 235 | 301 |



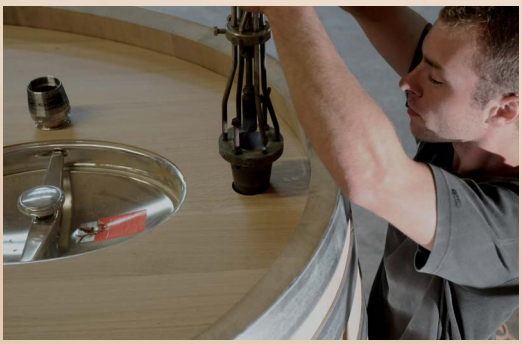




1. Válvula de trasiego
2. Desburbador para el vaciado total
3. Toma muestras con purga
4. Puerta ovalada autoclave
5. Tapón hidráulico
6. Válvula de vaciado tolal
7. «Barrage» doble en la parte delantera
8. «Barrage» simple en la parte de atrás



# Consignas de puesta en servicio

## PRODUCTOS DE CRIANZA

## PUESTA EN MARCHA

Si usted debe almacenar el recipiente antes de utilizarlo, conviene respetar ciertas medidas a fin de utilizar plenamente su potencial y no deteriorarlo. La madera es una materia viva, por lo tanto frágil.

**¡Ciertas precauciones son fundamentales!**

- No retirar el embalaje antes de la preparación y la ubicación definitiva del producto.
- El lugar de almacenamiento debe reunir condiciones de temperatura (temperatura máxima 20°C / Higrometría de 75 - 85%).
- Atención : Una luz demasiado fuerte puede degradar el producto y contribuir en un secado más rápido.

Si el lugar de almacenamiento es demasiado seco, no dude en humedecer el suelo a fin de aumentar la higrometría de su local de almacenamiento.

## PREPARACIÓN (válida para la primera utilización y las utilizaciones sucesivas)

La operación puede ser realizada en varios días si fuese necesario. Es una operación necesaria en la medida en que la misma permitirá controlar la estanqueidad del producto. El recipiente puede, eventualmente, sudar, sobre todo después de un almacenamiento, esta operación permite a la madera retomar su estado inicial y detener los problemas de fuga. Preste atención a la utilización de agua limpia (filtrada y sin cloro) y no dejarla estancarse. El recipiente se entrega listo para ser usado, no obstante recomendamos que sea enjuagado antes de su primera utilización.

**Dejar trabajar al agua**

Una vez el recipiente colmado, los fenómenos de fuga desaparecidos, es conveniente dejar actuar al agua alrededor de una semana a fin de llegar a una colmatación completa del material. Le recomendamos cambiar el agua tantas veces como le sea posible para evitar el estancamiento.
Vigile imperativamente que la conservación del agua sea buena. También puede adicionar $SO_2$ al agua según las indicaciones de su enólogo, nosotros recomendamos para esta operación el mayor cuidado con material de acero inoxidable instalado en su recipiente (válvulas, termómetro, regulador térmico, etc...). Antes de vaciar el recipiente verifique, una vez más, su estructura y su estanqueidad. Después de una semana de reposo, enjuáguelo antes de su utilización.

**Enjuague del recipiente**

Con la ayuda de un cepillo suave, limpie las paredes internas para eliminar impurezas. Evite los limpiadores con presión muy alta que podrían dañar las duelas. Es preferible una limpieza manual y un enjuague con baja presión.

**Escurrimiento**

Después del escurrimiento, la tina está lista para recibir el vino.

## MANTENIMIENTO REGULAR DE LOS PRODUCTOS DE CRIANZA

Con el objetivo de asegurar una buena longevidad de las tinas de crianza o de los fudres, conviene mantenerlos permanentemente llenos. De este modo Usted evitará que el material se deteriore. Dejar el recipiente vacío por demasiado tiempo puede alterar sus cualidades mecánicas y su potencial para la crianza. Nosotros le recomendamos llenar el fudre o la tina lo antes posible después de cada vaciado.

### Vaciado

Inmediatamente después del trasiego, enjuague la tina con agua limpia y vuelve a realizar la operación de limpieza, siempre con delicadeza. Proceda seguidamente al escurrido.

### Almacenamiento del recipiente vacío

Si Usted debe conservar el recipiente vacío durante varias semanas, conviene almacenarlo en un lugar con temperatura e higrometría adecuadas (Máx. 20°C /Higrometría de 75 - 85 %).

**«Nunca almacenar este tipo de material en un ambiente demasiado seco o en el exterior».**
Después de haber lavado y enjuagado su recipiente, debe secarlo. Es una condición necesaria para su buena conservación.

### Para esto Usted debe :

- Abrir todos grifos, así como las trampillas y las puertas con el objetivo de tener una aireación máxima.
- Con la ayuda de uno o varios ventiladores, ventilar el interior del recipiente durante varios días, si fuese necesario (Evita su enmohecimiento)
- Cerrar cuidadosamente el recipiente.
- Azufrar el recipiente perfectamente seco en una proporción de 2 g / hectolitro.
- Azufrar regularmente (alrededor de una vez al mes).

Consulte a su enólogo con respecto a la dosis de azufre que se debe utilizar en cada azufrado.

Aproveche esta operación para efectuar un control visual (para prevenir la aparición de moho) y un control olfativo.

Renueve la operación de limpieza-enjuague-secado-azufrado, tantas veces como lo juzgue necesario.

## MANTENIMIENTO EXTERIOR

Controle regularmente el soporte, es posible que tenga que reemplazarlo durante el tiempo de vida útil del producto, esto dependerá del lugar de almacenamiento y las condiciones de utilización.

Usted puede igualmente tener que repintar los aros de su tina y pasar una nueva capa de barniz, cada dos o tres años.

Nosotros utilizamos productos especiales, concebidos para la industria alimentaria. Antes de elegir sus materiales, por favor contacte con el representante local de la Tonelería Rousseau, a fin de que él le comunique las referencias de los productos utilizados o de sus equivalentes.

# Informaciones adicionales

## GRANDES VOLÚMENES

### 1. Origen de la madera

***Del bosque hasta nuestro depósito de madera…***

Nuestros robles se estabilizan y maduran durante un protocolo de secado natural que dura al mínimo 36 meses. Aserramos la madera para producir porciones rectangulares o cuadradas, que almacenamos de nuevo en nuestro depósito.

En la mayoría de nuestros presupuestos, proponemos madera con un grosor de 50 mm.
Compramos la madera con un estándar de 54 o 65 mm de grosor, pero reservamos el roble más grueso para la producción de grandes volúmenes superiores a 60 hl. Para las tinas, utilizamos un grosor de 50 mm para capacidades hasta 100 hl.

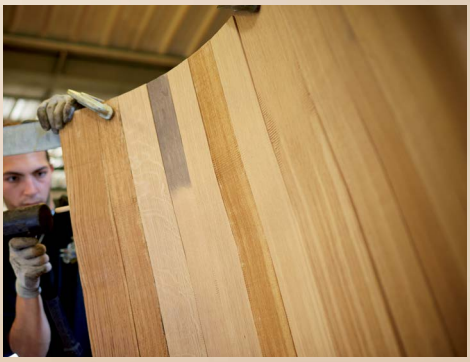
Sólo utilizamos roble francés, que proviene principalmente del centro de Francia, y trabajamos con proveedores que tienen la certificación PEFC (gestión sostenible de los bosques).

Recibimos la madera y la controlamos antes de entregarla a nuestros sitios de producción.

Por otra parte, analizamos sistemáticamente la madera utilizada para garantizar la ausencia de moléculas indeseables de tipo TCA/TCP, responsables por los «sabores a corcho».

Estos análisis se realizan por un laboratorio independiente.

Podemos proporcionarle certificados de análisis TCA/TCP sobre los lotes utilizados si los necesita.



## 2. Tostado

Las operaciones de pre-tostado y de curvado se realizan con vapor para evitar los fenómenos de rotura.

El tostado dura entre 6 y 7 horas, según el volumen, el producto, y sus expectativas.

El tostado se realiza con fuego, alimentado sólo con restos de roble, respetando así la tradición.

El objetivo del tostado de los grandes volúmenes es neutralizar la agresividad de la madera, y por lo tanto reducir o suprimir los aromas empireumáticos (que caracterizan los volúmenes más pequeños, como las barricas.)

En un 95% de los casos, hacemos para los grandes volúmenes un tostado «Medium Largo» : poco colorado, favorece una penetración en profundidad. Utilizar grandes volúmenes permitirá principalmente dar a los vinos textura y largura de boca.

## 3. Control de la estanqueidad

Para cada fabricación procedemos a dos controles de la estanqueidad (con agua).

El primero se hace durante la producción, después de la colocación de los fondos. El segundo se hace durante la fase final, al rellenar completamente el producto y poniéndolo bajo presión durante 2 horas. Sólo se autoriza la parafina para el contacto alimentario para cerrar las fugas.

Después los contenedores se inspeccionan, se escurren y se ventilan antes del embalaje, para evitar la aparición de moho durante las fases de almacenamiento y de transporte.

## 4. Control Sanitario

Nos comprometemos en hacer todo lo posible para garantizar fabricaciones en condiciones óptimas, en particular controlando los riesgos de polución del agua  y de los sitios de producción.

Todos los productos utilizados en la producción de fudres y tinas se aprueban para un contacto con el vino y podemos proporcionar un certificado alimentario previa petición (barniz, resina, parafina, etc…).

No utilizamos ningún producto químico en la fabricación de grandes volúmenes -incluso los que se autorizan por la industria vinícola.

Hay que señalar que prestamos gran atención a los gustos enmohecidos o acorchados (posibilidad de certificado TCA/TCP).

Un trabajo sustantivo realizado con un laboratorio independiente de fama mundial resultó en una serie de medidas para eliminar todo riesgo de contaminación.

## 5. Garantía y servicio posventa

Desde su creación en 1954, la Tonelería ha formado a 10 Mejores Obreros de Francia, incluyendo a 3 personas en la familia Rousseau (Jean-Marie Rousseau, el director, su padre y fundador de la empresa Julien, su hijo y manager de la fabricación de los grandes volúmenes, Jean-Christophe). Esto demuestra nuestra voluntad de formar a excelentes toneleros, y proponerle un equipo compuesto con la élite de la tonelería francesa.

En Francia, como en el extranjero, proponemos a nuestros clientes un servicio posventa eficaz. La Tonelería Rousseau implementó una red activa que le garantiza un interlocutor dentro de 48 horas para solucionar sus problemas.

Nuestros fudres y tinas se garantizan 2 años a partir de la fecha de entrega, en condiciones normales de funcionamiento y entretenimiento (descritas en nuestros documentos).

## 6. Entrega e instalación

Ante todo conviene verificar las dimensiones del contenedor, las dimensiones de la puerta de acceso a la bodega, y las dimensiones del emplazamiento final. Puede referirse a las dimensiones indicadas en los presupuestos para hacer las verificaciones necesarias.

También es posible incluir el transporte, la instalación e incluso el montaje in situ en Europa.
Son operaciones que realizamos regularmente.

# Nuestros grandes volúmenes a medida

Hace unos años, la **Tonelería Rousseau** decidió introducir una gama de fudres y tinas estándar, para ofrecer a nuestros clientes más reactividad, mejores tarifas, y un mejor servicio (los productos de crianza tienen capacidades múltiples de barricas : 10x228L, 15x228L, etc. – y productos de vinificación con capacidades múltiples de toneladas de uvas : tinas de una tonelada, dos toneladas, etc).

Es importante señalar que la Tonelería Rousseau puede también realizar **fudres y tinas a medida.**

Con una experiencia de 60 años, tenemos la costumbre de adaptarnos a varias capacidades, a las limitaciones de acceso a la bodega. Podemos instalar equipos particulares en nuestros fudres / tinas.

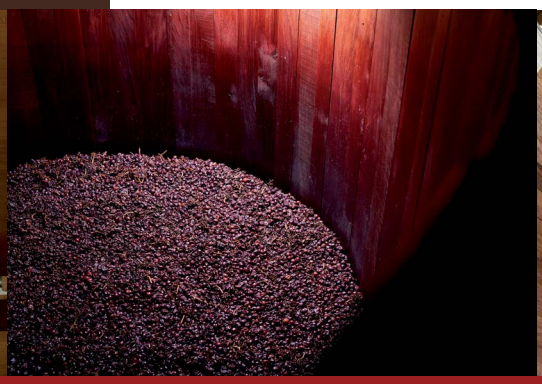
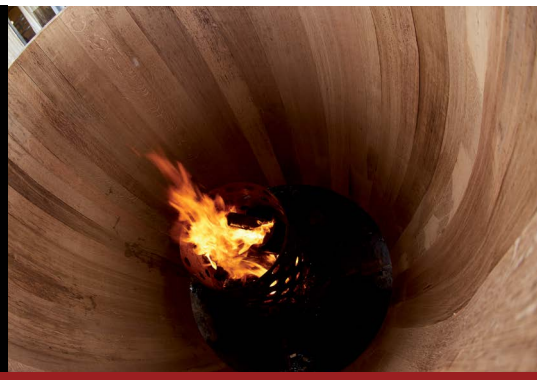
Sólo tiene que indicarnos sus deseos en términos de forma del contenedor, de volúmenes y accesorios, y trabajamos sobre su proyecto. Es posible fabricar fudres y tinas con capacidades superiores a 600 litros.

Ocurre frecuentemente que los grandes volúmenes sean demasiados largos para entrar en la bodega. En Europa, podemos ensamblar su gran volumen directamente en sitio.

También instalamos regularmente sistemas de tapas móviles en las tinas troncocónicas, y puertas de vinificación en barricas de 600L.

Cada pedido es objeto de un diseño técnico preciso, validado por el cliente, para comunicar eficazmente con el taller de fabricación. Ningún detalle se deja al azar.

# Grandes volúmenes
# Productos para vinificación

Tinas para vinificación

Tinas para vinificación
y crianza

Consignas de puesta
en servicio

# Tinas para vinificación

## EQUIPAMIENTO DISPONIBLE

| Ref | Equivalencia | Litros | Válvula de trasiego | Válvula de vaciado | Desburbador | Puerta inox** | Termómetro C° | Pintura* | Toma muestras con purga | Barniz tonelero | Base-soporte de roble | Rejilla de sangrado | Regulación térmica |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 T | 1 Tonelada | 1 264 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 2 T | 2 Toneladas | 2 544 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 3 T | 3 Toneladas | 3 809 | ● | ○ | ○ | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 4 T | 4 Toneladas | 5 097 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 5 T | 5 Toneladas | 6 337 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 6 T | 6 Toneladas | 7 616 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 7 T | 7 Toneladas | 8 880 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ |
| 8 T | 8 Toneladas | 10 149 | ● | ● | ● | ○ | ○ | ● | ○ | ● | ● | ○ | ○ |

● = Equipamiento de serie / ○ = Equipamiento opcional / *Colores disponibles, consultarnos
**Ovalada, rectangular o rectangular a ras de fondo

## ¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS?

- Herramienta clásica para vinificación en madera de cepas tintas
- Punto de vista cualitativo
- Método tradicional
- Excelente inercia térmica
- Imagen y comunicación
- Garantía 2 años
- Servicio Posventa Local

## FICHA TÉCNICA

dimensiones en cm

| Ref | Diámetro inferior | Diámetro superior | Longitud duela | Altura total |
|---|---|---|---|---|
| 1 T | 142 | 120 | 120 | 132 |
| 2 T | 170 | 144 | 160 | 195 |
| 3 T | 190 | 164 | 184 | 219 |
| 4 T | 214 | 188 | 188 | 223 |
| 5 T | 220 | 194 | 218 | 253 |
| 6 T | 220 | 194 | 260 | 295 |
| 7 T | 224 | 198 | 290 | 325 |
| 8 T | 224 | 198 | 330 | 365 |

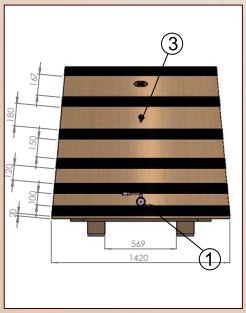
Válvula

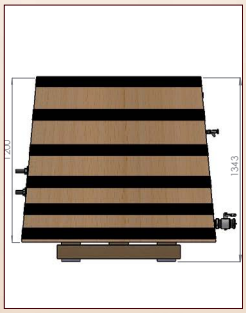
Termómetro

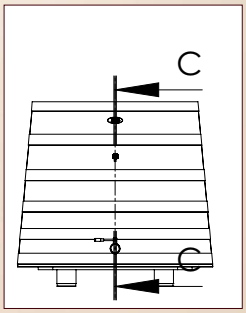
① Válvula de trasiego

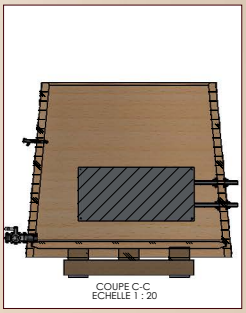
② Placa de refrigeración inox

③ Toma muestras con purga





# Tinas para vinificación y crianza

## ¿CUÁLES SON LAS VENTAJAS?

- Herramienta clásica para vinificación en madera de cepas tintos
- Punto de vista cualitativo
- Método tradicional
- Excelente inercia térmica
- Crianza en madera
- Perfil aromático / Estilo más complejo
- Imagen y comunicación
- Impacto financiero positivo
- Mejoría en la logística de bodega
- Optimización del espacio
- Garantía 2 años / Servicio Posventa Local

## EQUIPAMIENTO DISPONIBLE

| Ref | Equivalencia | Litros | Válvula de trasiego | Válvula de vaciado total | Termómetro C° | Nivel | Pintura* | Toma muestras con purga | Rejilla de sangrado | Trampilla de acero inoxidable | Puerta inox** ovalada | Barniz tonelero | Soporte |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 ST | 4 x 1T | 5 091 | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| 5 ST | 5 x 1T | 6 456 | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| 6 ST | 6 x 1T | 7 663 | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| 7 ST | 7 x 1T | 8 925 | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |
| 8 ST | 8 x 1T | 10 193 | ● | ● | ○ | ○ | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● |

● = Equipamiento de serie / ○ = Equipamiento opcional / *Colores disponibles, consultarnos
**Ovalada, rectangular o rectangular a ras de fondo

## FICHA TÉCNICA

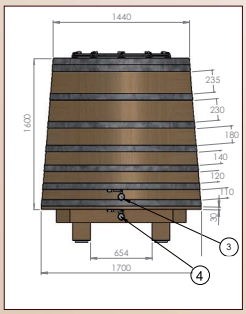
dimensiones en cm

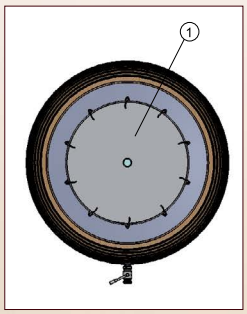
| Ref | Diámetro inferior | Diámetro superior | Longitud duela | Altura total |
|---|---|---|---|---|
| 4 ST | 214 | 188 | 194 | 244 |
| 5 ST | 220 | 194 | 226 | 277 |
| 6 ST | 220 | 194 | 266 | 317 |
| 7 ST | 224 | 198 | 296 | 347 |
| 8 ST | 224 | 198 | 336 | 387 |

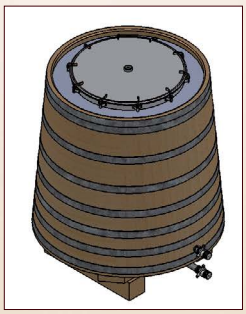
① Techo inox
② Rejilla de sangrado
③ Válvula
④ Vaciado total - Válvula

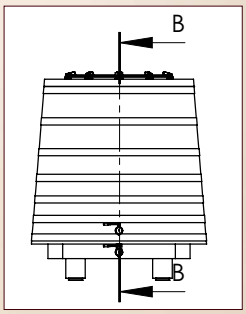
Techo todo inox

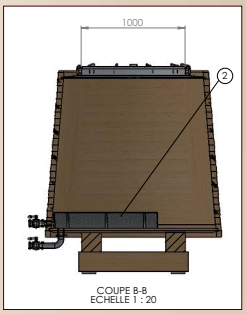
Puerta acero inoxidable

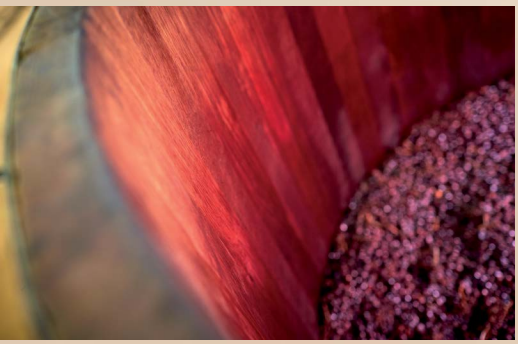






# Consignas de puesta en servicio

## PRODUCTOS DE CRIANZA

## PUESTA EN MARCHA

Si usted debe almacenar el recipiente antes de utilizarlo, conviene respetar ciertas medidas a fin de utilizar plenamente su potencial y no deteriorarlo. La madera es una materia viva por lo tanto frágil.

**¡Ciertas precauciones son fundamentales!**

- No retirar el embalaje antes de la preparación y la ubicación definitiva del producto.
- El lugar de almacenamiento debe reunir condiciones de temperatura (temperatura máxima 20°C / Higrometría entre un 75% - 85%).
- Atención : Una luz demasiado fuerte puede degradar el producto y contribuir en un secado más rápido.

Si el lugar de almacenamiento es demasiado seco, no dude en humedecer el suelo a fin de aumentar la higrometría de su local de almacenamiento.
Nunca almacenar este tipo de producto en una atmosfera demasiada seca, o en el exterior.

## PREPARACIÓN DE LA TINA (válido para la primera y sucesivas utilizaciones)

**Llenar el recipiente de agua progresivamente**

La operación puede ser realizada en varios días si fuese necesario. Es una operación necesaria en la medida en que la misma permitirá controlar la estanqueidad del producto. El recipiente puede, eventualmente, sudar, sobre todo después de un almacenamiento, esta operación permite a la madera retomar su estado inicial y detener los problemas de fuga. Preste atención a la utilización de agua limpia (filtrada y sin cloro) y no dejarla estancarse.

**Dejar trabajar al agua**

Una vez el recipiente colmado, los fenómenos de fuga desaparecidos, es conveniente dejar actuar al agua alrededor de una semana a fin de llegar a una colmatación completa del material. Le recomendamos cambiar el agua tantas veces como le sea posible para evitar el estancamiento.
Vigile imperativamente que la conservación del agua sea buena. También puede adicionar $SO_2$ al agua según las indicaciones de su enólogo, nosotros recomendamos para esta operatoria el mayor cuidado con material de acero inoxidable instalado en su recipiente (válvulas, termómetro, regulador térmico, etc...). Antes de vaciar el recipiente verifique, una vez más, su estructura y su estanqueidad. Después de una semana de reposo, enjuáguelo antes de su utilización.

**Enjuague del recipiente**

Con la ayuda de un cepillo suave, limpie las paredes internas para eliminar impurezas. Evite los limpiadores con presión muy alta que podrían dañar las duelas. Es preferible una limpieza manual y un enjuague con baja presión.

**Escurrimiento**

Después el escurrimiento, la tina está lista para recibir el vino.

## MANTENIMIENTO REGULAR DE LAS TINAS DE VINIFICACIÓN

### Vaciado y limpieza

Inmediatamente después del trasiego, enjuague la tina con agua limpia y repita la operación de limpieza, siempre delicadamente. Proceda en seguida al escurrimiento.

### Almacenamiento fuera de período de vendimia

Su tina de vinificación va a estar vacía durante algunos meses. Es conveniente almacenarla en un lugar con temperatura e higrometría adecuadas para evitar su deterioro. (Máx. 20°C / Higrometría de 75 - 85%)

Jamás almacenar este tipo de material en un ambiente demasiado seco o en el exterior.
Después de haber lavado y enjuagado esta tina, se recomienda secarla. Es condición necesaria para su buena conservación.

### Para esto Usted debe :

- Abrir todos grifos, así como las trampillas y las puertas con el objetivo de tener una aireación máxima.
- Con la ayuda de uno o varios ventiladores, ventilar el interior del recipiente durante varios días, si fuese necesario (Evita su enmohecimiento)
- Cerrar cuidadosamente el recipiente.
- Azufrar el recipiente perfectamente seco en una proporción de 2 g / hectolitro.
- Azufrar regularmente (alrededor de una vez al mes).

Consulte a su enólogo con respecto a la dosis de azufre que se debe utilizar en cada azufrado.
Aproveche esta operación para efectuar un control visual (para prevenir la aparición de moho) y un control olfativo. Renueve la operación de limpieza-enjuague-secado-azufrado, tantas veces como lo juzgue necesario.

## MANTENIMIENTO EXTERIOR

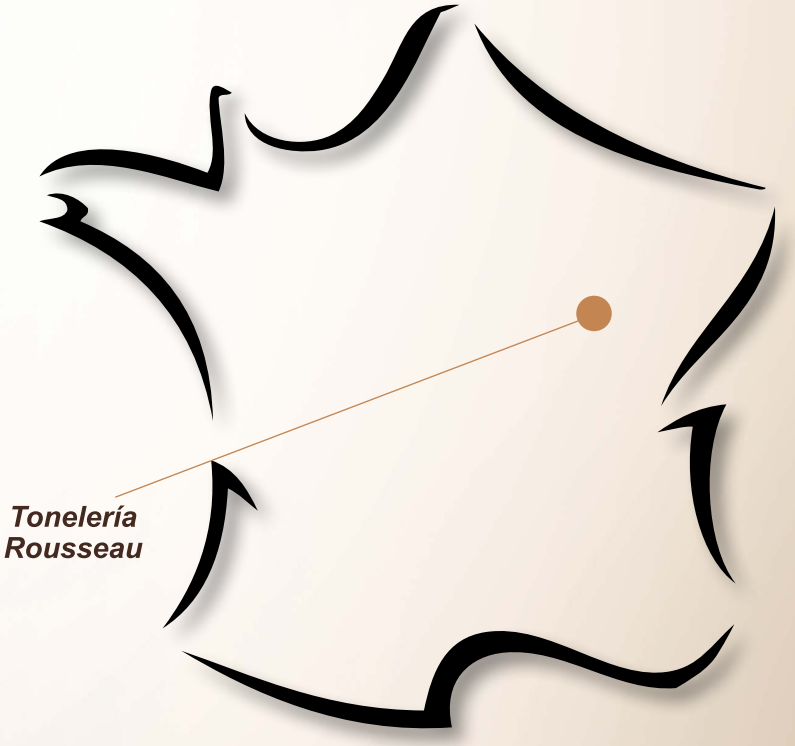
Controle regularmente el soporte, es posible que deba reemplazarlo durante el tiempo de vida útil del producto, esto dependerá del lugar de almacenamiento y las condiciones de utilización.

Usted puede igualmente verse obligado a repintar los aros de su tina y pasar una nueva capa de barniz, cada dos o tres años.

Nosotros utilizamos productos especiales, concebidos para la industria alimentaria. Antes de elegir sus materiales, por favor contacte con el representante local de la Tonelería Rousseau, a fin de que él le comunique las referencias de los productos utilizados o de sus equivalentes.

# Contactos

## Francia




### Equipo interno

**Jean-Marie ROUSSEAU** *(Director General)*
TONNELLERIE ROUSSEAU
Z.A des Champys
21160 COUCHEY
Telf. : +33 3 80 52 30 28
Fax : +33 3 80 52 59 52

**Frédéric ROUSSEAU** *(Director Comercial)*
Experto Grandes Volúmenes
Telf. : +33 3 80 52 30 28
Móvil : +33 6 19 22 47 67
Fax : +33 3 80 52 59 52
Email : frederic@tonnellerie-rousseau.com

***Áreas:***
Borgoña Côte de Nuits / Côte de Beaune / Bordelais / Cognac / Sud-Ouest / Valle del Rodano (Sur) / Corsica.

→ Administración global de las ventas y de los mercados de habla inglesa :
(EEUU / Canadá / Australia / Nueva-Zelanda / África del Sur).

**Didier REICHENBACH** *(Técnico-Comercial)*
Telf. : +33 3 80 52 30 28
Móvil : +33 6 15 90 12 03
Fax : +33 3 80 52 59 52
Email : didier.reichenbach@tonnellerie-rousseau.com

***Áreas :***
Borgoña Côte de Nuits / Côte de Beaune / Alsacia-Lorena.

→ Administración de los mercados de habla alemana :
(Alemania / Austria / Hungría / Suiza / Luxemburgo).

**Marion VENET** *(Técnico-Comercial)*
Telf. : +33 3 80 52 30 28
Móvil : +33 6 83 20 50 46
Fax : +33 3 80 52 59 52
Email : marion@tonnellerie-rousseau.com

***Áreas :***
Valle de la Loire / Champagne / Chablis / Lyonnais / Provence & Valle du Rhône Norte.

→ Administración de los mercados de habla española :
(España / América Latina).

# Nuestra presencia

## En Francia y en el mundo

***Únase a nosotros en***

**Facebook :** Tonnellerie ROUSSEAU

**Twitter :** RousseauBarrels

*Le invitamos a visitar nuestro sitio web para obtener las señas completas de nuestros agentes y distribuidores nacionales e internacionales.*

**Haga flash aquí**