



ÄNDERUNG DES PARADIGMAS

Mit der Barriquereihe Vicard Generation 7 bietet die Groupe Vicard innovative Lösungen für homogene und reproduzierbare Barriques an. Unser molekulares Toastungsverfahren stellte bereits 2005 einen wichtigen Fortschritt in Bezug auf die Präzision unserer Produkte dar. Variationen beim Holz konnten allerdings noch nicht perfekt ausgeglichen werden. Dank unserer seit 2008 durchgeführten Forschungsarbeit in Bezug auf die Daubenklassifizierung in Abhängigkeit ihres Ellagitanningehalts konnten wir unser Ziel jedoch erreichen und entwickelten die Produktreihe Vicard Generation 7.



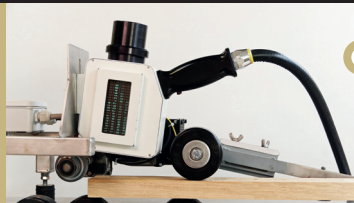
DAS TANNINPOTENZIAL (TP)

Eine zuverlässige und schnelle Methode für die Messung des Ellagitanningehalts von nicht getoastetem Eichenholz. Dieses innovative Verfahren für die Holzauswahl ermöglicht es uns, Barriques mit einem homogenen und perfekt ermittelten Tanninpotenzial anzubieten.



DIE MOLEKULARE TOASTUNG

Ein einzigartiges, innovatives Verfahren für eine präzise, homogene, reproduzierbare und das Holz respektierende Toastung. Sie bietet die Möglichkeit, die Toastung an jedes Tanninpotenzial anzupassen.



AUSWAHL DER DAUBEN

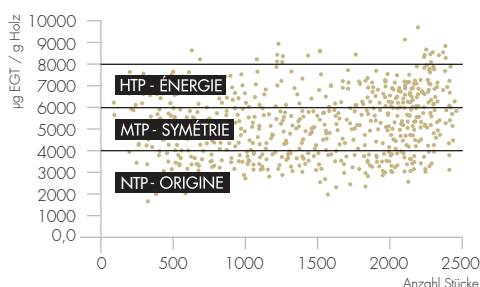
Nach der Verarbeitung und vor der Toastung wird der Ellagitanningehalt durch Spektrometrie im Bereich des nahen Infrarots gemessen. Jede Daube wird analysiert, um Barriques mit einem homogenen, ermittelten und reproduzierbaren Tanninpotenzial herzustellen.



EINE EINZIGARTIGE TOASTUNG

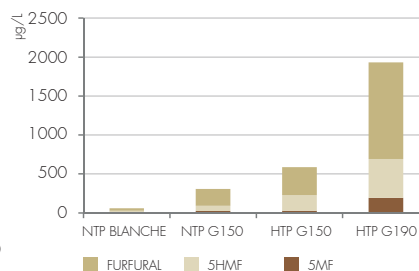
Die Toastung folgt auf ein kurzes 5-minütiges Biegen mit Wasserdampf, das Barrique kommt trocken heraus und bewahrt seine ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften. Das in der Welt der Böttcherei einzigartige Toastungssystem durch Wärmestrahlung ist ein komplett automatisiertes Verfahren, das eine perfekte Reproduzierbarkeit gewährleistet und individuelle Stufenprofile ermöglicht (gradueller Toastung).

DREI TANNINPOTENZIAL-KLASSEN

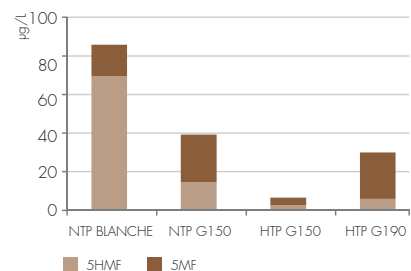


SENSORISCHER EFFEKT

FURANALDEHYDE



WHISKY-LACTONE



UNSERE BARRIQUE-REIHE



ORIGINE / NTP - TERROIR

Selektion mit niedrigem Tanninpotenzial (NTP). Die **ORIGINE** bewahrt die Frucht, betont die Typizität der Rebsorten und verleiht dem Wein Frische und Spannung am Gaumen.

2000 bis 4000 µg EGT / g Holz



SYMÉTRIE / MTP-AUSGEWOGENHEIT

Selektion mit mittlerem Tanninpotenzial (MTP). Die **SYMÉTRIE** bietet ein Profil zwischen Struktur und Spannung, Respekt der Frucht und erhöhter Aromenkomplexität.

4000 bis 6000 µg EGT / g Holz



ÉNERGIE / HTP - STRUKTUR

Selektion mit hohem Tanninpotenzial (HTP). Die **ÉNERGIE** setzt ganz auf Kraft und verleiht dem Wein Struktur, Fülle, Rundheit sowie subtile empyreumatische Noten.

6000 bis 8000 µg EGT / g Holz

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN Fassungsvermögen: 225, 228, 300, 350, 400, 500 liter · Toastung: Fragen Sie uns bitte.