

Tonnellerie
ROUSSEAU

En Borgoña desde 1954

GUÍA PROFESIONAL





© A. Frichère



Buenos días a todos,

Nos alegra saber que hoy abren las páginas de nuestro catálogo y compartimos con ustedes las motivaciones que nos animan todos los días. Al igual que su oficio, la tonelería es un oficio humano, de excelencia, de pasión, de precisión, de tradición y de historia, es todo un arte ¡Un arte que queremos compartir!

Les proponemos descubrir a través de estas páginas nuestra historia, nuestro oficio, o más bien nuestros oficios, la tonelería y la fudrería, ambos íntimamente relacionados. En Tonelería Rousseau, uno no funciona sin el otro, esto desde generaciones. Cada actividad se beneficia de la experiencia, del saber hacer y de los conocimientos técnicos de la otra y viceversa. Es una verdadera riqueza.

¿Por qué construir una barrica, por qué construir una tina o un fudre, con qué madera, para qué necesidad, qué objetivo, qué vino? Estas son las preguntas a las que intentamos contestar todos los días, en estrecha colaboración con ustedes, para sus vinos. Nuestra misión: sublimar sus vinos, crear placer, respetando a la Naturaleza y a la Historia. ¡Eso es lo que nos motiva todos los días! Refinar las maderas, tostarlas, transformarlas, magnificarlas, seguir nuestros productos en colaboración con ustedes, ¡qué placer! En este catálogo descubrirán nuestra historia, nuestros productos, nuestros servicios, nuestro campo de actividad y nuestra voluntad de construir con ustedes el futuro.

No hay receta milagrosa en nuestros oficios, todos debemos trabajar y componer con toda humildad con la materia, que seleccionamos con la mayor precisión y que se nos confía. Sepan que no escatimaremos esfuerzos para darles respuestas, satisfacción, un servicio dedicado, una relación sólida, y que todo el equipo estará disponible y dará lo mejor de sí para cumplir con sus objetivos, con total transparencia y humildad. Les deseamos una buena lectura y esperamos darles la bienvenida en nuestros talleres.

*Quedamos a su disposición.
A la espera de verles pronto,*



Frédéric & Jean-Christophe Rousseau

ÍNDICE

PRESENTACIÓN

Nuestra historia	4
Nuestro saber hacer	5
1 taller, 2 profesiones	6
Lo mejor del roble francés	8
Nuestra experiencia en su bodega	9

BARRICAS

Resumen de los perfiles aromáticos	12
Gama expert	14
Gama tradicional	18
Serie de excepción	22
Serie confidencial	26
Serie de otros orígenes	30

ANEXOS DE LA TONELERÍA

Opciones y personalización de las barrica	34
Dimensiones de las barricas	35
Soportes Durmientes de las barricas	36
Asesoramiento sobre la puesta en marcha, el mantenimiento y el almacenamiento de las barricas	37

FUDRES Y TINAS

Oficina de estudios de fudrería: un trabajo a medida	40
Investigación, desarrollo e innovación	42
Grandes contenedores hecho a medida	44
Hecho a medida: Las formas	46
Hecho a medida: Dimensiones y volúmenes	47
Hecho a medida: Accesorios	48
Hecho a medida: Acabados	50
Grandes contenedores llave en mano	52

ANEXOS DE FUDRERÍA

Instrucciones para la puesta en marcha de grandes contenedores	56
En toda Francia & a nivel internacional	58

NUESTRA HISTORIA

Todo comenzó en 1954 con Julien Rousseau. En ese momento, creó la Tonelería Rousseau para enfocarse en la "fudrería". La empresa se convirtió rápidamente

en una empresa familiar: sus 2 hijos, Jean-Marie y Guy, se unieron a las filas de los toneleros de Rousseau en los años 70 y 80.

En 1990, Jean-Marie Rousseau asumió la dirección de la empresa, con el apoyo de su esposa Nicole, quien se incorporó a la empresa para gestionar la parte administrativa y financiera.

¡Llegaron los años 2000 y con ellos la siguiente generación! Jean-Christophe Rousseau en 2001, incorporándose a la empresa familiar como "foudrier", tras haber obtenido su diploma de CAP en Cognac. Se hizo cargo de la fudrería en 2007. Frédéric Rousseau aterrizó en

2004, después de estudiar y haber comenzado su andadura profesional en la finanza y el comercio, incorporándose a Tonnellerie Rousseau como director comercial.

"¡Nos caímos en la "marmita-barrica" cuando éramos pequeños!"

Frédéric y Jean-Christophe ROUSSEAU

Esta complementariedad entre los dos hermanos es la fuerza de esta 3ª generación, oficialmente al frente de Tonnellerie Rousseau desde el 1 de enero de 2021. Ahora les toca a ellos hacer su aportación a la empresa familiar, que celebrará su 70 aniversario en 2024.

Una bella historia de transmisión que Tonnellerie Rousseau comparte con sus clientes: "Tenemos clientes que nos han seguido desde el principio. Ellos mismos han transmitido su patrimonio, sus propiedades, de generación en generación y a día de hoy trabajamos con los nietos de los clientes de nuestro abuelo", dice Frédéric ●



©Diérier Hugue

NUESTRO SABER-HACER

Tonnellerie Rousseau es una familia. Pero también es el dominio del saber hacer ancestral, imaginado por nuestros antepasados los "Gaulois". Estructurada con colaboradores comprometidos, toneleros, fudreros, comerciales y ejecutivos, es todo un equipo dinámico que se esfuerza por perpetuar esta herencia. Tonnellerie Rousseau, ¿Galos (Gaulois) irreductibles? ¿Y por qué no?

Compuesta por un equipo de más de 40 personas con una edad promedio de solo 35 años, Tonnellerie Rousseau enfatiza la transmisión de su saber hacer tonelero y fudrero.

«Cuando llegué, no tenía ningún conocimiento particular del oficio de "foudrier" fudrero, dice Olivier, fudrero en Rousseau desde 2001. Tonnellerie Rousseau me cogió de prácticas 3 semanas. Y desde entonces, esas 3 semanas se han convertido en 20 años!» Formado directamente en el taller, Olivier es ahora "Mejor Obrero de Francia" (Meilleur Ouvrier de France, MOF).

La aspiración de la nueva generación es perpetuar el saber hacer de la tonelería aportando modernidad e innovación en una búsqueda perpetua de la excelencia para realzar los grandes vinos del mundo y brindar placer al amante del vino.

A día de hoy estamos orgullosos de evolucionar en torno a dos oficios. La Tonelería y la Fudrería están estrechamente vinculadas y cada una tiene características específicas

en términos de material, de mecanización, de enfoque y de enología. En Tonnellerie Rousseau, una no funciona sin la otra y cada una comparte su experiencia y métodos con la otra, lo cual es esencial y natural para nosotros.

Este dúo Tonelería / Fudrería alimenta nuestro trabajo diario, nuestras reflexiones y evoluciones, humanas y técnicas.

Los objetivos: satisfacción, respeto por las personas y los materiales, calidad, rendimiento, seguridad y reducción de la fatiga (TME, polvo, etc.). Ver páginas 42-43: Investigación y desarrollo ●

"Más que un oficio, es una profesión artística que tenemos el privilegio de ejercer"

Laurent, tonelero en Rousseau desde 1996

En total, no menos de 11 «Meilleurs Ouvriers de France», MOF, (Mejores Artesanos de Francia) se han formado en Tonnellerie Rousseau.



En la familia Rousseau, encontraras...

EL ABUELO
se graduó como MOF en 2004

EL TÍO
graduado de MOF en 2007

EL PADRE
graduado en MOF en 2007

EL HIJO
se graduó en MOF en 2007

1954 Inicio y creación por parte de Julien Rousseau. La actividad se concentra en la fudrería y en la renovación.

1973 Jean-Marie Rousseau se incorpora a la empresa familiar.

1979 Instalación de los talleres en Couchey, en la Côte de Nuits.

1985 Inicio de la actividad de tonelería bajo el impulso de Jean-Marie Rousseau, hijo de Julien.

1990 Jean-Marie Rousseau asume la dirección de la empresa.

1991 Llegada de Nicole Rousseau a la empresa.

1994 Inicio de las exportaciones hacia los Estados Unidos.

2001 Jean-Christophe Rousseau se une a la aventura.

2004 Frédéric Rousseau se incorpora a la tonelería.

2004 5 empleados obtienen las titulaciones de MOF "Meilleurs Ouvriers de France" incluido Julien Rousseau, el fundador.

2007 Comercialización de la primera barrica de la gama Expert con el modelo PIANO®.

2008 De nuevo, 5 empleados obtienen MOF, entre ellos Jean-Marie y Jean-Christophe Rousseau.

2012 Obtención de la certificación PEFC.

2014/15 ¡60 AÑOS YA! Traslado de la actividad de fudrería a nuevas instalaciones situadas en Gevrey-Chambertin.

2015 Un nuevo tonelero recibe el título de «MOF».

2018 Lanzamiento de la gama Hexagone.

2019 Compromiso de reforestación.

2020 Ampliación de la plataforma de almacenamiento de madera con reestructuración de las zonas.

2021 Traspaso de la dirección-gestión los hijos Rousseau, jubilación de los padres.

2024 Reagrupación de los talleres de barricas y las oficinas en el emplazamiento de Gevrey-Chambertin.



1 TALLER, 2 PROFESIONES

Creada en Couchey en 1979, la empresa abandona su emplazamiento histórico en 2024 para reunir su taller de fabricación de barricas, así como su sede social, sus oficinas administrativas y, la fudrería, en la sede de Gevrey-Chambertin.



En el taller de tonelería, nuestros toneleros fabrican barricas de 114 a 600 litros de capacidad. Divididas en gamas diferentes, cada una con sus características específicas (madera, grano, tostado), las barricas Rousseau pueden responder a una amplia gama de exigencias técnicas de



envejecimiento. Cada semana salen del taller de tonelería entre 250 y 300 barricas.

En el taller de grandes volúmenes, cada producto se fabrica bajo pedido (ver «Foudrerie» página 40).

Nuestros equipos técnico y comercial están siempre a la escucha de sus necesidades y a su disposición para realizar pruebas personalizadas de domado, de tostado, accesorios... Todas las pruebas están permitidas y el cliente marca los límites! ●

 <p>2015: instalación de los Grandes contenedores 2024: la de los 2 talleres</p>	 <p>Edificio eco-responsable: luz natural privilegiada, sistema de aspiración inteligente, materiales ecológicos, etc.</p>	 <p>1800m² de superficie, de los cuales 1.500 m² de taller</p>	 <p>Un entorno de trabajo más cómodo para los equipos: reducción de la dureza de trabajo, duchas y salas de descanso de repos</p>
---	---	---	--

ESTE NUEVO TALLER SE COMPONE DE 3 ÁREAS:



Fabricación



Procesamiento y almacenamiento de materias primas listas para usar



Plataforma de almacenamiento

LO MEJOR DEL ROBLE FRANCÉS

El roble es el punto de partida de nuestra profesión de tonelero y fudrero. Para crear las mejores barricas, los mejores fudres o las mejores tinas, Tonnellerie Rousseau hace mucho hincapié en la selección de su madera, con el máximo cuidado, respetando la materia y la naturaleza.



Partenariado de confianza con los proveedores

Trabajamos exclusivamente con socios, aserradores y «merrandiers» (productores de tablas para hacer duelas), que comparten nuestros mismos valores. Recurrimos a empresas del mismo tamaño que Tonnellerie Rousseau, a menudo también transmitidas de padres a hijos. Pero también, y sobre todo, con proveedores que tienen un enfoque cualitativo irrepachable y respetan la materia, el producto y los hombres que componen sus equipos. Estos son criterios esenciales para desarrollar un partenariado basado en la confianza.



Trazabilidad del material

Dependiendo del bosque del que se extraiga la madera de roble, nuestras barricas, tinas o fudres proporcionarán diferentes aportes sobre sus vinos. El origen (roble de Francia y de las regiones vecinas) es por tanto muy importante.

La Tonnellerie Rousseau cuenta con la certificación PEFC desde el año 2012. Esta autentificación garantiza una trazabilidad reforzada de la madera utilizada. El roble utilizado por nuestra tonelería procede de bosques franceses gestionados de forma sostenible y de orígenes controlados. Se selecciona cuidadosamente por su calidad y su explotación se basa en el respeto del equilibrio medioambiental.



Afinado

Toda la materia prima se entrega en el parque de madera de Tonnellerie Rousseau en Pouilly-sur-Saône (21), donde se clasifica, se riega, se madura y se seca. Antes de pasar a manos de los toneleros

y fudreros en el taller de producción, la madera se afina gracias a los elementos naturales durante 2 a 5 años en este parque de maduración al aire libre. Se trata de una etapa esencial para sublimar el impacto que la barrica, el fudre o la tina tendrá en su vino.



Abastecimiento y reciclaje razonados

Desde hace varios años, la Tonnellerie Rousseau trabaja para optimizar el uso de los recursos naturales y reducir su impacto medioambiental. Nos esforzamos por comprar las materias primas de forma racional: 1m³ comprado por 1m³ consumido. Nuestros residuos materiales se reciclan en leña para alimentar los braseros del tostado de nuestras barricas, pero también en otros sectores de actividad como la filial energética. ¡Nada se pierde, todo se transforma!



Reforestación

Desde 2019, Tonnellerie Rousseau participa en un plan de regeneración forestal francés con "Reforest'ation". Cada año, financiamos la plantación de 2.000 árboles en parcelas como el bosque de La Ferté Vidame (28), Broindon (21) o Beaumont-la-Ferrière (58). Se trata de un compromiso al que le damos mucha importancia, ya que trabajamos en contacto estrecho con la naturaleza.

NUESTRA EXPERIENCIA EN SU BODEGA

Desde hace más de 70 años, la Tonnellerie Rousseau pone su experiencia y sus conocimientos al servicio de los grandes vinos. ¿Nuestro objetivo? Que la calidad aromática y mecánica de nuestras barricas, fudres y tinas esté a la altura de sus productos. ¿Nuestra razón de ser? Respetar y realzar su vino para contribuir a crear placer y emoción.



Un acompañamiento cercano

➤ Nuestros técnicos-comerciales le acompañan en el terreno para ofrecerle los productos que mejor se adaptan a sus vinos y a sus necesidades. En Tonnellerie Rousseau, Usted tiene su propio interlocutor.

➤ Buscamos constantemente **nuevos desarrollos**: madera, tostados, accesorios... ¡No es cuestión de quedarse quietos! ¿Nuestro objetivo? Anticiparse a sus necesidades..

➤ Somos **capaces de adaptarnos a todo tipo de sensibilidades y de culturas**, nuestro lema es el respeto y el estar a la escucha del cliente por encima de todo. Tonnellerie Rousseau está presente en diferentes continentes.



El sentido del servicio integrado

➤ **Le garantizamos la entrega e instalación de nuestros productos en su bodega.** ¡Incluso los más grandes y voluminosos! Incluso en las bodegas más inaccesibles! Cuando el acceso o las limitaciones de espacio impiden una entrega tradicional, desmontamos y volvemos a montar como de forma habitual los grandes contenedores en su propia bodega.

➤ Nuestro trabajo no se detiene en la entrega. Para



nosotros es fundamental estar al tanto del comportamiento y la evolución de nuestros productos en su bodega. Más allá del servicio posventa, establecemos una verdadera relación de partenariado con nuestros clientes. **Renovación, modificación de los soportes, adición de accesorios, siempre estamos a su escucha y disposición.**

➤ No dude en ponerse en contacto con nosotros para conocer **las posibilidades de financiación**, ¡existen soluciones!



Los riesgos técnicos y microbiológicos bajo control

➤ En la fabricación de nuestros productos no se autoriza **ningún producto químico**, ni siquiera los aprobados por la industria vinícola.

➤ **Toda la madera utilizada se analiza en nuestros talleres** para garantizar la ausencia de moléculas indeseables como el TCA/TCP (responsable de los sabores a corcho y moho).

➤ Varias veces al año, **controlamos la calidad del aire y del agua en nuestros talleres y en nuestro parque de madera** para garantizar la ausencia de contaminación por organoclorados.

➤ Cada uno de nuestros productos se somete a una **estricta prueba de estanqueidad**. Ninguna barrica, fudre o tina sale de nuestros talleres sin haber pasado positivamente por una batería de pruebas previas.



TONELERÍA

 ORIGEN	 TIPO DE GRANOS	 PERFIL	 VARIEDADES	 TIEMPO DE CRIANZA	 TOSTADO	 CAPACIDAD (EN LITROS)
--	--	--	--	---	---	---

GAMA DE EXPERTOS

Tonic	Mezcla toda Francia	Finos y medio finos	Respeto de la fruta, toque "punzante" para aportar una tensión sostenida, vivacidad	 	10 meses y menos		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Piano	Mezcla toda Francia	Finos y medio finos	Auténtico, madera muy discreta, gran respeto a la fruta	 	10 meses y menos		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Allegro	Mezcla toda Francia	Finos y medio finos	Armonioso, redondo, aporte de madera moderado, con un ligero toque de notas tostadas.		10 meses y menos		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Forte	Mezcla toda Francia	Finos y medio finos	Aromas empireumáticos, pan tostado, café moka		10 meses y menos		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600

GAMA TRADICIONAL

MFC	Mezcla Centro de Francia	Finos y medio finos	Redondez, notas de mantequilla, complejidad, toque de vainilla	 	De 11 a 18 meses	    	225 228 265 300
MFE	Mezcla Este de Francia	Finos y medio finos	Estructura tánica reforzada, expresión de madera	 	De 11 a 18 meses	    	225 228 265 300
MF	Mezcla toda Francia	Finos y medio finos	Equilibrio entre los aromas del roble y estructura	 	De 11 a 18 meses	    	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600

SERIE DE EXCEPCIÓN

Virtuo	Mezcla toda Francia	Extra finos	Fruta brillante, elegante y densa, esbelta, fresca y dinámica	 	11 meses y más (hasta 24 meses)		225 228 265 300 350 400 500 600
Vidéo	Mezcla Centro de Francia	Extra finos	Autenticidad, aporte de madera discreto, textura, longitud en boca, fruta	 	11 meses y más (hasta 24 meses)		225 228 265 300 350 400 500 600
Alto	Mezcla Centro de Francia	Extra finos	Rico, profundo, untuoso, y ligeramente tostado		11 meses y más (hasta 24 meses)		225 228 265 300 350 400 500 600
MF36	Mezcla toda Francia, secado 36 meses	Finos y medio finos	Elegancia, discreción, respeto a la fruta	 	De 11 a 18 meses	    	225 228 265 300 350 400 500 600

SERIE CONFIDENCIAL

Tronçais	Centro de Francia (Allier)	Finos y medio finos	Redondez, riqueza, generosidad	 	De 11 a 18 meses	    	228
Bertranges	Centro de Francia (Nièvre)	Finos y medio finos	Equilibrio, elegancia y persistencia		De 11 a 18 meses	    	228
Châtillon	Centro de Francia (Côte d'Or)	Finos y medio finos	Estructura, robustez, vigor	 	De 11 a 18 meses	    	228
Série Hexagone	Según selección de roble	Finos y medio finos	Según selección de roble		Según origen del roble	    	228

SERIE DE OTROS ORÍGENES

Roble Americano	Roble Americano	Finos y medio finos	Aromático, vainilla, coco	 	De 11 a 18 meses	    	228 500
Acacia	Francia	Finos y medio finos	Sutil, textura fina, notas de flores blancas, frescura		10 meses y más	    	228 500

VARIEDADES

-  tinto
-  blanco

El conjunto de esta gama puede igualmente ser utilizada para las cervezas y espirituosos.

TOSTADO Y PERFILES AROMÁTICOS

L Tostado mecánico de suave intensidad y baja duración. Notas de roble fresco, ligera acidez para una tensión sostenida.

LC El compromiso ideal entre el tostado ligero y el medio-largo. Un tostado «al dente», sin notas vegetales, sin matices tostados, para una máxima frescura y dinamismo.

ML Extracción en profundidad. La barrica pasa más tiempo sobre el fuego, una llama de intensidad moderada que favorece una extracción más lenta y más en profundidad. Desarrolla aromas de fruta y florales.

M+ Tostado más intenso, duración del tostado más corta, pero con una llama de intensidad mayor. Desarrolla aromas de chocolate negro, moka, ligera torrefacción.

F Tostado intenso, expresión de madera más acentuada, aromas profundos de torrefacción.

 Posibilidad de desarrollar su propio tostado, consúltenos

DOMADO

 Domado: clásico a fuego; opción de domado al vapor, consúltenos

LA GAMA EXPERT

LA GAMA EXPERT

La gama Expert es un método específico de maduración del roble y una técnica de tostado desarrollada especialmente para estas barricas con el fin de garantizar notas de madera moderadas y una integración rápida de los vinos. ¿Nuestra meta? Crianzas cortas entre 6 y 10 meses. Hacemos nuestra propia selección de madera (roble francés únicamente) para las barricas de esta gama.

Le Piano[®], l'Allegro[®] et le Forte[®]
 se lanzaron en 2004, y el Tonic[®] se unió a ellos en 2023
 ¡ Desde entonces han demostrado su valía en las regiones vitícolas francesas e internacionales!

La gama Expert en pocas palabras...

-  Notas de madera moderadas
-  Neutralización del pico de madera durante la primera fase de crianza
-  Crianza corta (6-10 meses)



Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13

Tonic[®]

Una barrica nacida de una evolución del clima (cambio climático) y de estilos de vino más ricos y soleados en los que no se busca la redondez, sino la frescura y la tensión. Tonic[®] completa la gama "expert" con un perfil aromático neutralizado, sin aromas tostados, y una boca más larga y fresca

 Variedades blancas y tintas

 **Respeto de la fruta**, "punzante", para una tensión sostenida, para darle **vivacidad**

 Tostado único: LC

 Crianza de 10 meses o menos

Piano[®]

Piano[®] es una barrica desarrollada sobre todo para las variedades blancas. Tiene por objetivo subrayar la fruta, aportar frescura y mineralidad, preservando el terroir y la tipicidad de la variedad. ¡Una de nuestras barricas más vendidas!

 Variedades blancas y tintas

 **Respeto de la fruta**, frescura, mineralidad, tipicidad del terroir

 Tostado único: ML

 Crianza de 10 meses o menos

Allegro[®]

Allegro[®], aconsejado para las variedades tintas, aporta mayor profundidad y algunos aromas tostados, así como dulzor para vinos más redondos.

 Variedades tintas

 Armonioso, ligeras notas tostadas, sucrosidad, redondez

 Tostado único: M+

 Crianza de 10 meses o menos

Forte[®]

Forte[®] se caracteriza por un aporte de madera más importante, y por sus aromas de café, de torrefacción. Una barrica para los que quieren crear un impacto, recomendada para cepas tintas y crianzas de 10 meses o menos.

 Variedades tintas

 Aporte de madera importante con mucha estructura sobre taninos de roble expresivos y generosos

 Tostado único: Fuerte

 Crianza de 10 meses o menos



LA GAMA TRADICIONAL

LA GAMA TRADICIONAL

La ¡La gama Tradicional simplemente es la primera gama de barricas creada por la Tonelería Rousseau! Probada y aprobada desde su lanzamiento a finales de los años 90, es el emblema de nuestro saber hacer! Fue elaborada en colaboración con nuestros clientes de Borgoña, con el fin de no limitarse a un bosque único, y así aportar más regularidad en el perfil de madera. Hemos identificado varios grandes grupos de bosques para ofrecer productos reproducibles a nuestros clientes.

También es **una gama personalizable:** el enólogo puede elegir el nivel de tostado entre los 5 tostados que proponemos. Cada barrica puede utilizarse para vinos tintos, como para vinos blancos.

La gama Tradicional en pocas palabras...



Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13

MFC / Mezcla Centro de Francia

Para nuestra barrica MFC, utilizamos roble procedente del centro de Francia (Allier y alrededores) que aporta aromas redondos y riqueza de aromas: vainilla, avellanas, almendras...

La sucrosidad natural de este roble y las notas de vainilla que se desarrollan han contribuido al éxito de estas duelas primero en los Grandes Coñacs, y desde hace 30 años en los vinos del mundo entero.

 Variedades blancas y tintas

 Aromas de mantequilla y de vainilla, sensación untuosa, carnosidad y redondez

 5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte

 Crianza de 11 a 18 meses

MFE / Mezcla Este de Francia

Los robles del Este de Francia (Vosgos y alrededores) conocen un crecimiento lento, debido a un clima rudo. El relieve de ondulaciones llamadas de baja montaña confiere a este macizo una estructura de granos cerrados. La MFE dará a las variedades notas más estructuradas, nervio, rectitud – en oposición de las notas avainilladas de los bosques del Centro de Francia.

 Variedades blancas y tintas

 Aromas de madera fresca, estructura tánica reforzada elegante

 5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte

 Crianza de 11 a 18 meses

MF / Mezcla - Francia

Cada región aporta su tipicidad y un carácter marcado. La barrica MF es la síntesis perfecta entre la MFC y la MFE: propone un aporte más equilibrado, el balance ideal entre aroma de la madera y estructura. Un producto polivalente que funcionará bien con la mayor parte de los vinos, una visión auténtica y tradicional de la barrica de roble francés.

 Variedades blancas y tintas

 Equilibrio, taninos finos, notas de madera que se funden muy bien

 5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte

 Crianza de 11 a 18 meses

SERIE DE EXCEPCIÓN

SERIE DE
EXCEPCIÓN

SERIE DE EXCEPCIÓN

Encontrará en nuestra Serie de Excepción nuestras barricas “top”, alto de gama, particularmente adaptadas para sus vinos con gran potencial. Desde la famosa Vidéo®, nuestra barrica con granos extrafinos (tostado ML), declinado en tostado M+ con la barrica Alto® (M+), o en tostado más suave (LC), con la Virtuo® pasando por la MF36 y su secado natural de 3 años.

Descubra nuestras barricas de excepción – ¡la calidad de las barricas Rousseau con un pequeño toque de más!

La serie de excepción en pocas palabras...



Granos extra finos o secado largo



Para vinos con gran potencial, segmento de muy alta gama



Crianzas largas (11 meses y más)

Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13

Virtuo®

Declinación de la elegante Vidéo®, Virtuo® acompañará con delicadeza sus grandes vinos, **haciendo la fruta más densa y aportando gran longitud y frescura.**



Variedades de uva blanca y tinta



Fruta deslumbrante, elegante y densa, esbelta, fresca y dinámica.



Tostado único: LC



Envejecimiento de 11 a 18 meses

Vidéo®

¡Nuestra barrica homenaje a los 11 Mejores Obreros de Francia formados por la Tonelería! **Granos extra-finos; seleccionados manualmente, una hoja de oro puesta a mano sobre cada fondo, la barrica le Vidéo® representa nuestra visión de la tonelería: gama alta, refinada, precisa.**



Variedades blancas y tintas



Realza la frescura de la fruta, revela la tipicidad y el carácter propio de cada vino



Tostado único: ML



Crianza de 11 meses y más (hasta 24 meses)

A Alto®

¡La hermana pequeña de la Vidéo®, lanzada inicialmente en 2015 y en edición limitada con el nombre «60», para celebrar los 60 años de la Tonelería! **Muy apreciada en Francia y en el extranjero, hemos decidido integrarla en nuestra gama Serie de Excepción, con el nombre Alto®. Como la Vidéo®, Alto® beneficia de una selección de granos extra-finos. Adaptado para la crianza de vinos estructurados, Alto® revelará la tipicidad y el carácter propio a cada variedad.**



Variedades tintas



Impacto complejo de madera, estructura profunda. Aporta textura sin enmascarar la fruta



Tostado único: M+



Crianza de 11 meses y más (hasta 24 meses)

MF36

Un ensamblaje de roble francés que se ha beneficiado de un secado de 36 meses. **Un secado más largo permite estabilizar la madera de manera lenta y natural para un aporte de madera más discreto.**



Variedades blancas y tintas



Discreción, fruta Ligereza, largura y tensión



5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 11 a 18 meses



SERIE
CONFIDENCIAL

SERIE CONFIDENCIAL

1 barrica = ¡1 bosque único!

La serie Confidencial saca a la luz los robles provenientes de los bosques estatales de Tronçais, Bertranges, Châtillon... Nombres que evocan los robles más prestigiosos de Francia, ¡o incluso de Europa!

sin olvidar la colección Hexágono,
qui fque hace hincapié en la riqueza de los bosques franceses.

Debido a la escasez de estos robles, la Serie Confidencial está disponible en serie limitada y en 228 L únicamente.

La serie confidencial en resumen...



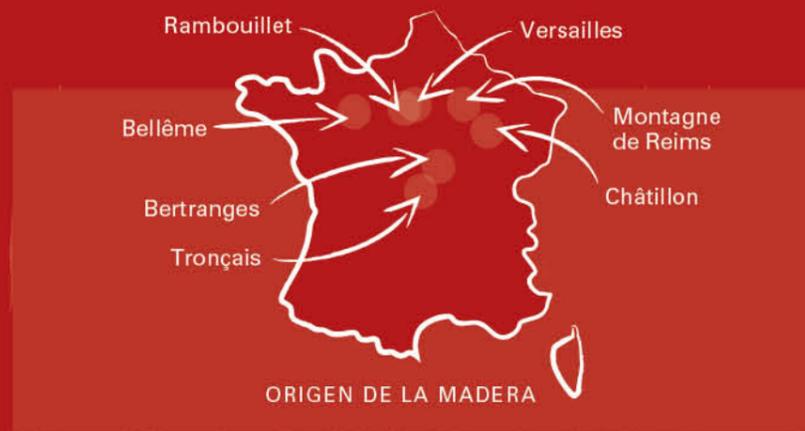
Bosque único



Tostado personalizable



Recomendado para
crianzas largas
(11-18 meses)



ORIGEN DE LA MADERA

Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13

Tronçais

El bosque de Tronçais, en la región de Allier, cuenta más de 11.000 hectáreas y una cuarentena de fuentes y manantiales. Fue remodelado en 1670 por Colbert, quién vio en él el lugar ideal para plantar los robles que proporcionarían a posteriori la madera necesaria para la industria naval. Desde entonces, el bosque de Tronçais es reconocido **por sus estilizados robles ricos en polisacáridos, que aportan una expresión a mantequilla, untuosidad y ligeras notas de vainilla.**



Variedades blancas y tintas



Aromas de mantequilla y untuosidad, ligeras notas de vainilla, Taninos finos y delicados. Potencia y elegancia.



5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 11 a 18 meses

Bertranges

El bosque de Bertranges con sus 10.000 hectáreas, es uno de los más importantes de Francia. Ofrecido al priorato de Charité-sur-Loire en 1121, el bosque se amplió antes de pasar a ser un bosque comunal después de la Revolución. **La actividad subterránea (agua y mineralidad) confiere a los robles que allí se desarrollan un carácter elegante y una estructura tánica delicada.**



Variedades tintas



Elegancia, nobleza, persistencia, longitud. Riqueza de taninos.



5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 11 a 18 meses

Châtillon

Una geografía ondulada (300 metros de altitud, la «montaña borgoñona») ofrece un clima riguroso a los robles centenarios avocados a un crecimiento lento. Emblemáticos del espíritu borgoñón, los robles del bosque de Châtillon, **naturalmente densos en polifenoles, expresan la madera fresca y los taninos nobles, con un aporte de madera intenso y vigoroso.**



Variedades blancas y tintas



Robustez, vigor, madera fresca, estructura



5 tostados disponibles: L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 11 a 18 meses

Colección hexágono



Hacerle viajar y descubrirle bosques franceses prestigiosos, renombrados o más confidenciales, tal es el objetivo de nuestra colección Hexágono.

Cada año, le propondremos una barrica procedente de un bosque diferente, numerada y en serie limitada, para que introduzca un producto innovador y original en su bodega. ¡Un nuevo recipiente que ensalzará la riqueza de nuestros bosques franceses y, de su vino! Debido a la escasez de los robles seleccionados, las barricas de la colección Hexagone sólo estarán disponibles en 228 L.

Le invitamos a contactar con su comercial para obtener todas las informaciones sobre la barrica Hexágono actualmente o próximamente disponible. Nuestro Tour de France de los bosques empezó en Enero de 2018 con Rambouillet, seguido por Bellême, Montagne de Reims, Versailles...

- Barricas de colección
- Serie efímera, excepcional y numerada
- Un nuevo bosque propuesto cada año



 Tonnellerie
ROUSSEAU

SERIE DE OTROS ORÍGENES

SERIE DE OTROS ORÍGENES

Aunque nuestro posicionamiento se centra decididamente en el roble francés, también ofrecemos productos elaborados a partir de 2 especies «exóticas» con perfiles aromáticos muy distintos, para que aporten originalidad a su bodega.

La serie de otros orígenes en resumen...



Roble Americano, Acacia,
Roble de Europa del Este



Tostado personalizable



Crianzas cortas y largas
(8-24 meses)

Volúmenes disponibles: ver páginas 12-13

Roble americano

Barrica reservada para clientes que deseen amplificar los aromas ricos y de vainilla. El roble americano está dotado de una gran riqueza aromática, aportará taninos moderados y un buen volumen al vino, sin embargo, conviene utilizarlo con cuidado para evitar que sus aromas se apoderen de él.



Variedades blancas y tintas



Notas potentes de coco, vainilla.
Textura cremosa



5 tostados disponibles:
L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 10 meses y más.

Acacia

La barrica de acacia se caracteriza por la ausencia de aromas de vainilla y de frutos secos.

Es interesante y original por su toque delicado de madera, mineral y aéreo, y por la inigualable nota floral que aportará a sus vinos blancos.

Sin embargo, tenga en cuenta que no tendrá la misma complejidad que una barrica de roble.



Variedades de uva blanca



Toque a madera delicada y mineral,
aromática con notas de flores
blancas, poco estructurante



5 tostados disponibles:
L, LC, ML, M+, Forte



Crianza de 6 meses y más.

OPCIONES & PERSONALIZACIÓN DE BARRICAS



Barricas a medida

Posibilidad de fabricar sus barricas con su madera, desde el secado de sus duelas en nuestro parque hasta la fabricación de las barricas.



Vinificación

Si quiere efectuar la vinificación en sus barricas, le proponemos diferentes opciones:

- Poner un tapón de vinificación sobre el fondo y una válvula de trasiego
- Poner una boca de inox a nivel del tapón, y una válvula de trasiego.
- Soporte con ruedas o rodamiento de bolas
- Posibilidad de entregar la barrica sin el fondo (el fondo es entregado por separado)
- Diversos tipos de tapones

> **DISPONIBILIDAD: Todas las barricas a partir de 500 L.**



Marcaje de su logo

Es posible personalizar sus barricas con el marcado por láser de su logotipo, ¡esta opción se ofrece como agradecimiento por su pedido (sujeto a condiciones)!>

> **DISPONIBILIDAD: Todas las barricas**



Flejes personalizados

Proponemos, en opción sobre todas las barricas, **los flejes galvanizados sin pintar, pintarlos en negro o en el color de su elección.** También proponemos **flejes de madera 4** años de castaño (acabado «bâtard») o **8 años de castaño** (acabado «tradición») y la opción de flejes «tradicional» con flejes restaurados eco-cert en todos los 228 L.

> **DISPONIBILIDAD: Flejes pintados en negro: en todas las barricas. 4 o 8 años de madera: 228 L**



Soportes de roble

Para constituir una pirámide de barricas, o simplemente moverlas más fácilmente con una transpaleta o una carretilla, nuestros soportes de roble están **disponibles para todos los volúmenes de barricas, desde 225 L hasta 600 L.** Solicite el catálogo.

> **DISPONIBILIDAD: Desde 225 hasta 600 L**



Fondos de vidrio

Se trata de una barrica clásica, que le permitirá criar los vinos de manera tradicional, pero que también dará a su bodega **un aspecto visual y lúdico.** Para garantizar una solidez máxima, **hemos elegido utilizar vidrio templado con un grosor de 8mm.**

> **DISPONIBILIDAD: Desde 225 hasta 600 L**

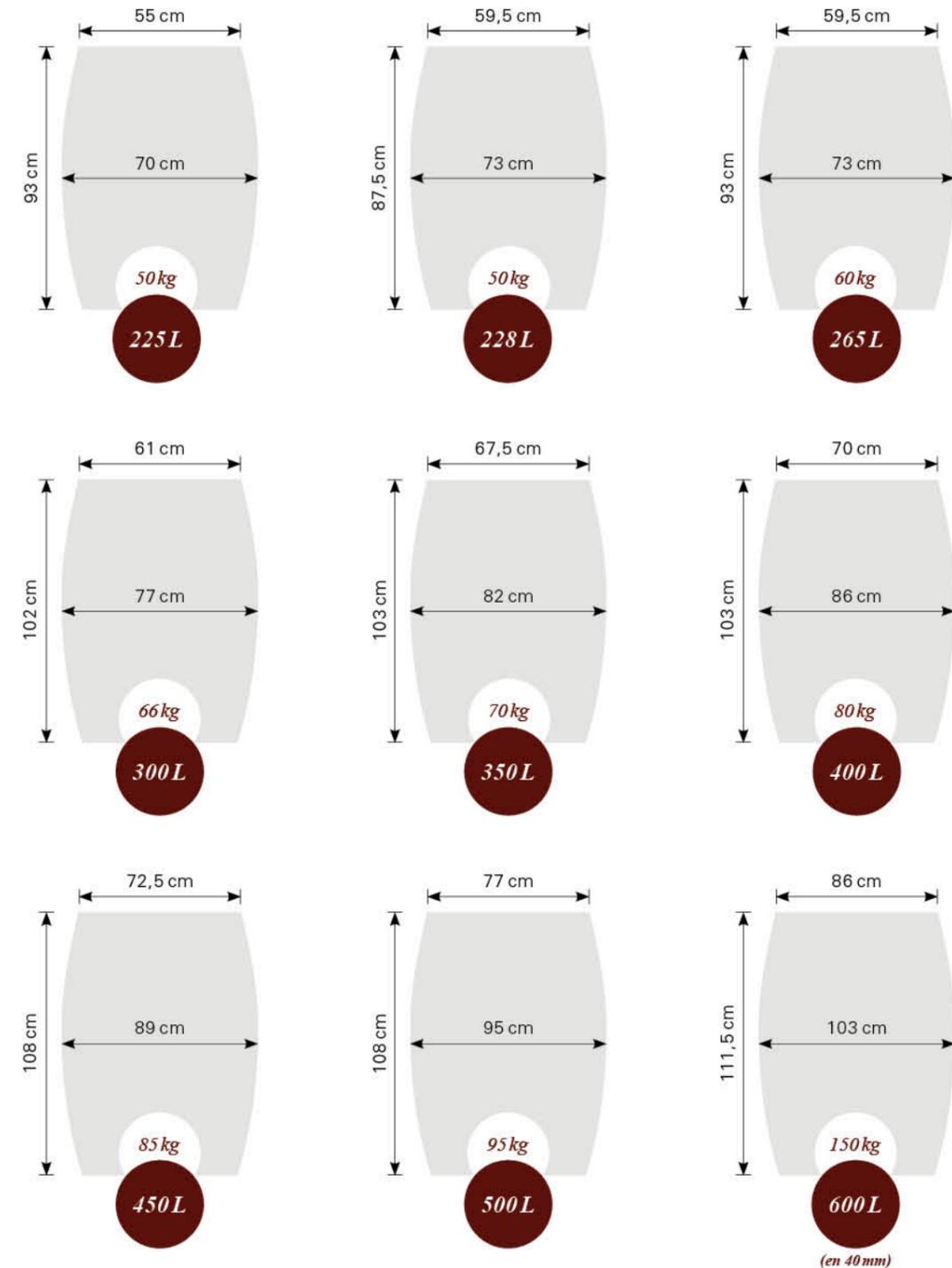


Barra de fondo de roble

Para identificar una «cuvée» o un lote, con **una placa de roble personalizada** colocada en el fondo de sus barricas y reutilizable para cada añada. Marcado láser personalizado.

> **DISPONIBILIDAD: Desde 225 hasta 600 L**

LAS DIMENSIONES DE LAS BARRICAS



SOPORTES DE LAS BARRICAS

Tipos de soportes

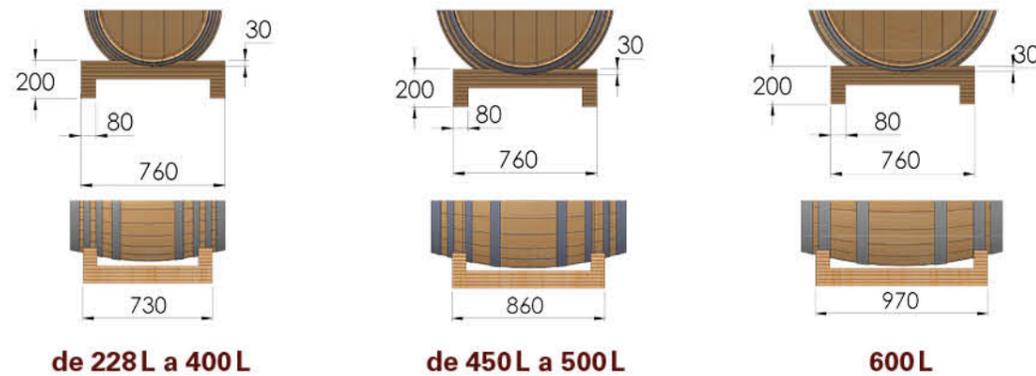


Soporte Doble

Barrica sobre 4 ruedas

Soporte sobre 4 ruedas

Dimensiones de los soportes individuales

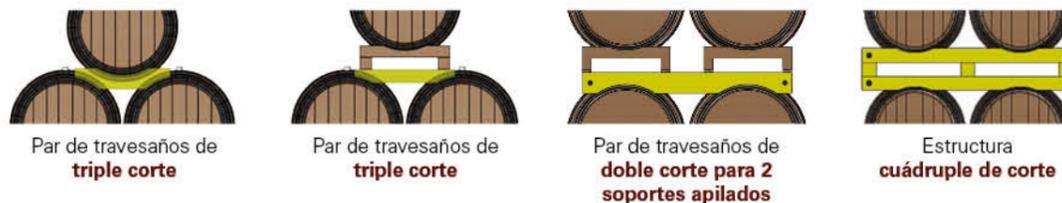


de 228L a 400L

de 450L a 500L

600L

Travesaños para apilar



Par de travesaños de triple corte

Par de travesaños de triple corte

Par de travesaños de doble corte para 2 soportes apilados

Estructura cuádruple de corte

Soportes



Soporte-Marco simple

Soporte con Zapatas

Soporte con Calzas de Madera o de Cemento

Soporte con Calzas de Madera o de Cemento con zapatas

Soporte con durmientes

Soporte con ruedas

CONSEJOS

LA PUESTA EN SERVICIO Y MANTENIMIENTO DE LAS BARRICAS



En caso de fuga, llene la barrica completamente y manténgala en agua hasta que esté completamente sellada.
Precaución: No se recomienda dejar la barrica en agua durante más de 24 horas.

ALMACENAMIENTO PROLONGADO DE BARRICAS NUEVAS



1

Dejar las barricas cubiertas con su **film de plástico**

2

Almacene las barricas en un lugar que cumpla los siguientes requisitos:



Nivel de humedad: 75-85%.



Sin corrientes de aire



Niveles de luz bajos



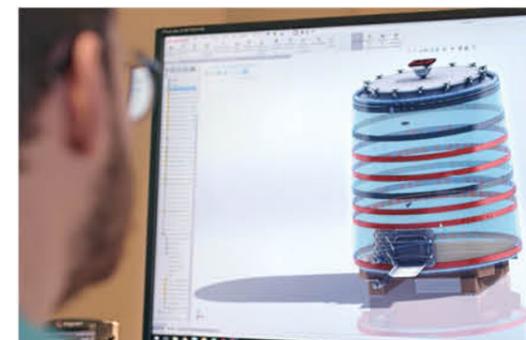
Cubrir las partes visibles para evitar la exposición a los rayos UV



En general, para preservar la calidad de sus barricas, **le aconsejamos que las guarde en un ambiente fresco y húmedo, lejos de la luz.**

FUDRERÍA

OFICINA DE ESTUDIOS DE FUDRERIA: UN TRABAJO A MEDIDA



El taller de fudrería de Gevrey-Chambertin trabaja con usted, lo más cerca posible de sus necesidades y problemáticas. Nuestra oficina de diseño integrada diseñará su proyecto en función de sus limitaciones arquitectónicas (bodega abovedada, acceso limitado) o técnicas (necesidades técnicas o búsqueda de confort laboral).

Cada ubicación y sala son únicas!

Nos encargamos de diseñar el fudre o la tina para usted y para su bodega con un acompañamiento completo desde el estudio del proyecto hasta su realización, su instalación e incluso después:



Nuestro equipo participa desde la fase de diseño de los depósitos contenedores.



Elaboramos planos de implantación con una propuesta técnica que combina la experiencia enológica, la logística en bodega y la experiencia en fudrería para ofrecerle los productos más adecuados (forma, volumen, pasarela, etc.).



Le acompañamos hasta la entrega y en el montaje de sus grandes contenedores in situ.



Nuestro trabajo no se detiene ahí: garantizamos un seguimiento año tras año de los aspectos gustativos y técnicos (adición de accesorios, logística...).



MÁQUINA NUEVA

A la vanguardia de la tecnología, el equipo técnico, en colaboración con una empresa francesa de diseño industrial, ha desarrollado en 2021 un robot multimódulo capaz de escanear, lijar, aspirar el polvo y adaptarse a todas las formas y tamaños de los grandes contenedores, y que ahora permite reducir la dureza del trabajo en el taller.

INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

El Desarrollo y La Investigación son esenciales para la Fudrería Rousseau. Nuestro equipo innova y evoluciona porque estamos a su escucha.

OBRAS MAESTRAS



Ove

Triple Ovalado

Cohete

La fudrería Rousseau pone su saber hacer artesanal de excelencia al servicio de sus proyectos más atrevidos! Imaginamos con usted **formas originales** y diseñamos sus piezas únicas! Descubra nuestros últimos proyectos: Ove, Triple Ovalado, Cohete...

GAMA HÍBRIDA



Fruto de una inspiración de tonelero, nuestra gama híbrida le permite combinar el pequeño volumen (de 500 a 1000l) de la barrica con **la robustez, la longevidad y la practicidad de un fudre**. Gracias a su espesor (50 mm de grosor bruto) y a su largo tiempo de tostado, estos pequeños fudres tienen **un bajo impacto de madera** y son muy respetuosos con sus vinos. Personalizables, se pueden equipar con accesorios a su conveniencia, como una barrica o como un fudre.

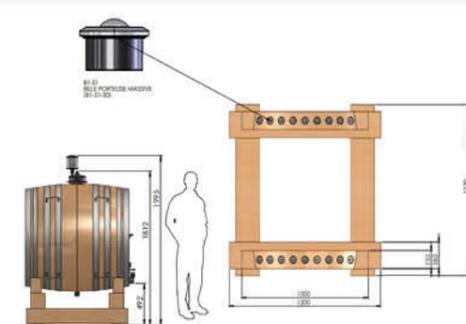
FR360°

EL FUDRE GIRATORIO



El FR360° es un fudre redondo de roble francés, con accesorios personalizables, colocado sobre un **sistema único de rodamientos**.

El soporte-durmiente está equipado con cojinetes de bolas de acero inoxidable que facilitan el equilibrio o la rotación, y puede ser manejado por un solo operario, para fudres que van **hasta 1 200l**. Un sistema discreto y eficaz, que permite girar el fudre completa y fácilmente sobre sí mismo.



TINA «InOak»

COMBINACIÓN DE UNA TINA TRONCOCÓNICA DE ROBLE Y UN DEPÓSITO SIEMPRE LLENO DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA FLOTANTE.



Flexibilidad de la tapa flotante, tecnicidad de la tina troncocónica y autenticidad de la madera. Para responder a la problemática de la variabilidad de la cosecha y a la necesidad de flexibilidad de los contenedores en las bodegas, les proponemos una solución que ofrece la **adaptabilidad del volumen del sombrero flotante** manteniendo las **ventajas de la tina troncocónica**.

Hemos adaptado este producto técnico integrándolo en la tina de madera para conseguir un acabado estético auténtico y cálido. La tina Híbrida es la unión perfecta entre rendimiento, modernidad y tradición tonelera. Si desea recibir las especificaciones técnicas completas o si tiene alguna pregunta sobre estos 2 nuevos productos, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo comercial de ventas.



➤ Para recibir las fichas técnicas completas o para cualquier pregunta sobre estos productos, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo comercial de ventas.



HECHO A MEDIDA



1
FORMA



2
DIMENSIONES Y VOLÚMENES



3
ACCESORIOS



4
ACABADOS

SU GRAN CONTENEDOR EN 4 ETAPAS: FORMA

FUDRES

REDONDO



OVALADO



OVE



TINAS

TINA DE VINIFICACIÓN



TINA DE VINIFICACIÓN-CRIANZA



PARA TODAS LAS FORMAS

>Versatilidad gracias a una amplia gama de accesorios (vinificación + crianza)

>Roble francés y tostado controlado para un mejor respeto del vino

>Oxigenación controlada

>Impacto discreto de la madera gracias al tostado controlado y al efecto de volumen

>Impacto financiero positivo en el coste de la crianza

>Optimización del espacio

>Mejora de la logística de la bodega

>Producto estético en la bodega

>Inercia térmica

ESPECIFICIDAD DE LOS FUDRES

>Calidad de la madera equivalente a la de la duela para una mayor fiabilidad y durabilidad del producto

ESPECIFICIDAD DE LAS TINAS

>Fijación del color por la vinificación en madera

>Polimerización de los taninos desde la fermentación

>Control de las temperaturas

>La inmersión del sombrero facilitada por la forma troncocónica



1
FORMA



2
DIMENSIONES Y VOLÚMENES



3
ACCESORIOS



4
ACABADOS

SU GRAN VOLUMEN EN 4 PASOS: DIMENSIONES Y VOLÚMENES

TENGO UN VOLUMEN CONCRETO

Le ofrecemos el volumen más práctico para su organización: múltiplo de 5 hl, múltiplo de pieza de Borgoña, múltiplo del volumen de su prensa...

FUDRE OVES >> volumen a elección, dimensiones consultarnos.

FUDRES REDONDOS

VOLUMEN (en hl)	LONGITUD (en cm)	DIÁMETRO PANZA (en cm)	DIÁMETRO CABEZA (en cm)
10	126	126	114
C6 13,70	140	138	127
15	142	142	131
20	155	154	142
C10 22,80	164	160	146
25	166	166	152
30	176	175	160
C15 34,20	184	182	166
35	184	184	168
40	192	192	175
C20 45,60	202	199	181
50	206	205	187
55	212	212	193
C25 57,00	214	195	214
60	218	219	201
65	224	224	206
70	230	229	210
75	234	235	216
80	240	239	219

FUDRES OVALADOS

VOLUMEN (en hl)	LONGITUD (en cm)	ALTURA PANZA (en cm)	ALTURA CABEZA (en cm)	ANCHURA PANZA (en cm)	ANCHURA CABEZA (en cm)
10	138	139	125	107	93
C06 13,70	154	150	134	112	100
15	158	157	141	118	102
20	172	173	155	129	111
C10 22,80	176	176	160	132	120
25	184	183	164	139	120
30	196	196	175	146	125
C15 34,20	200	201	183	151	137
35	204	204	183	154	133
40	212	213	191	161	139
C20 45,60	220	216	196	162	146
50	228	228	204	172	148
55	234	235	211	177	153
C25 57,00	235	232	212	174	169
60	240	241	221	181	161
65	248	248	227	186	165
70	252	253	232	190	169
75	258	259	237	194	172
80	264	264	241	198	175

Para los fudres de volúmenes de 60 a 80 hl: se recomienda un grosor de 60 mm.

>> Consúltenos.

TINA TRONCOCÓNICA

VOLUMEN (en hl)	ALTURA (en cm)	DIÁMETRO PANZA (en cm)	DIÁMETRO CABEZA (en cm)
10	126	126	104
1T 12,64	120	142	120
15	142	142	119
20	154	155	131
S10 22,80	160	164	142
2T 25,44	160	170	144
30	176	176	151
S15 34,20	182	184	160
35	184	183	158
3T 38,09	184	190	164
40	192	191	166
S20 45,60	184	214	184
4T 50,97	188	214	188
55	210	211	184
S25 57,00	206	220	194
60	216	216	190
5T 63,37	218	220	194
65			
S30 68,40	242	220	194
70	226	227	200
6T 76,16	260	220	194
80	236	237	209
7T 88,80	290	224	198
8T 101,49	330	224	198

TENGO UN ESPACIO LIMITADO, NECESITO OPTIMIZARLO

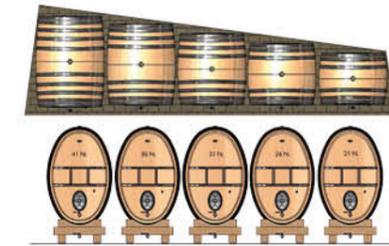
>Tomamos **las medidas** de su bodega, puerta, ascensor, zona de depósitos...

>Estudiamos **su proyecto**

>Le ofrecemos **las formas, volúmenes y dimensiones** para optimizar el espacio

>Elaboramos **el plano del producto y un plano de implantación** en la bodega para ocupar el espacio y le ofrecemos un plano completo de su bodega

>Posibilidad de **montar su gran contenedor in situ.**



EJEMPLO: Restricciones técnicas y estéticas: transformación de un patio en una bodega. Poner el máximo volumen manteniendo las fachadas de las mismas dimensiones



1
FORMA



2
DIMENSIONES Y VOLÚMENES



3
ACCESORIOS



4
ACABADOS

SU GRAN VOLUMEN EN 4 PASOS: ACABADOS

SOPORTE

Soporte de roble o acero inoxidable, zapatas fijas o ajustables de acero inoxidable, forma personalizada...



- Roble ● Soporte estándar de doble entrada



- Roble ● Zapatas de acero inoxidable ajustables ● Forma Rousseau Clásico



- Roble ● Soporte elevado ● Zapatas ajustables de acero inoxidable



- Soporte de acero inoxidable ● Zapatas ajustables



- Soporte de acero inoxidable en bruto con acceso para carretilla elevadora



- Dormiente con soporte de piedra (consultarnos)

ESTRUCTURA

Estructura de acero inoxidable



Estructura piramidal de roble



ACABADOS

Barnizado



Sin barnizar



Aceite de linaza



LOGO

Marcado láser
(fudres únicamente)



En placa de roble

Vinilo



En el fondo delantero (<30hl)

Placa metálica
(en fudre y en tina)



(Precios: A consultarnos)

COLOR DE LOS FLEJES

Galvanizado, sin pintar



Acero inoxidable



Pintado en negro



Otros colores de su elección



LLAVE EN MANO

GRANDES VOLÚMENES LLAVE EN MANO

Un gran volumen «llave en mano» con los accesorios habitualmente más utilizados en función de su uso: vinificación o crianza.

CRIANZA EN FUDRE

Fudres Redondos: referencia **C** - **Fudres Ovalados:** referencia **CO**
Volúmenes correspondientes a múltiplos de barricas de 228l



Referencias disponibles:

FUDRE REDONDO	FUDRE OVALADO	VOLUMEN EN HL
C6	CO6	13,70
C10	CO10	22,80
C15	CO15	34,20
C20	CO20	45,60
C25	CO25	57

Accesorios incluidos:

Válvula de trasiego
Codo y tubo de acero inoxidable + válvula de vaciado total
Puerta ovalada o semiredonda de acero inoxidable
Grifo toma-muestras
Tapón hidráulico Bellot «VOG».

VINIFICACIÓN EN TINA ABIERTA

Tinas de vinificación abiertas sin techo: referencia **T**
Volúmenes correspondientes a múltiplos de 12.64 hl (1 Tonelada de vendimia)



Referencias disponibles:

TINA	VOLUMEN EN HL
1T	12,64
2T	25,44
3T	38,09
4T	50,97
5T	63,37
6T	76,16
7T	88,8
8T	101,49

Accesorios incluidos:

Válvula de trasiego
Sellado cónico (vaciado) a partir de 4T

TODAS NUESTRAS REFERENCIAS LLAVE EN MANO INCLUYEN:



Soportes con zapatas de protección de acero inoxidable



Pintura de los flejes



Barniz Tonelero



Marcado del logotipo del cliente



Posibilidad de añadir accesorios

>>Ver accesorios página 48

VINIFICACIÓN Y CRIANZA EN TINA

Tinas de vinificación y de crianza con techo y accesorios: referencia **ST**
Volúmenes correspondientes a múltiplos de 12.64 hl (1 Tonelada de vendimia)

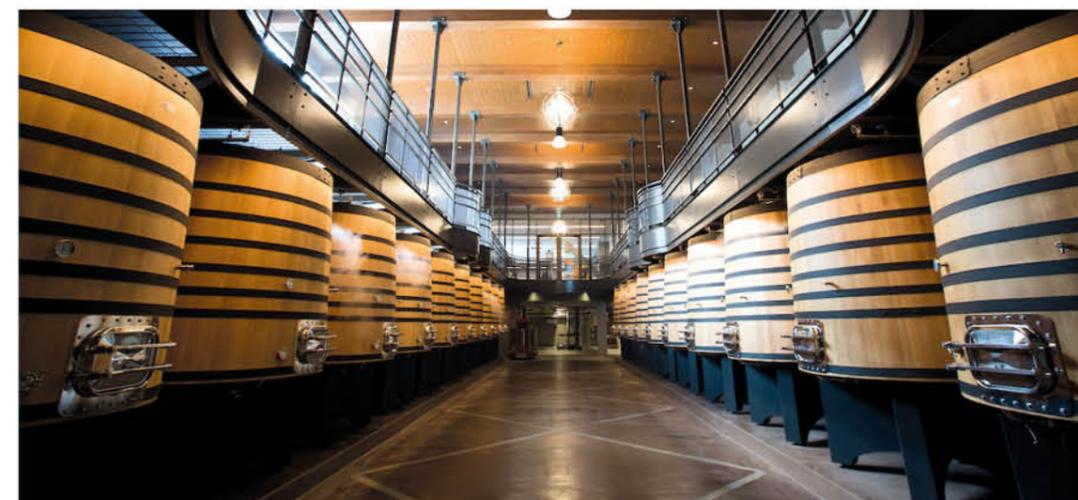


Referencias disponibles:

CUVE	VOLUME EN HL
1ST	12,64
2ST	25,44
3ST	38,09
4ST	50,91
5ST	64,56
6ST	76,63
7ST	89,25
8ST	101,93

Accesorios incluidos:

Válvula de trasiego
Válvula de vaciado
Puerta Rectangular a ras del fondo + Babero
Techo Inox
+ boca de 1000mm o de apertura total a elegir
Grifo toma-muestras
Tapón hidráulico Bellot «VOG».



INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO DE GRANDES VOLÚMENES

ALMACENAMIENTO

Si necesita almacenar este contenedor antes de utilizarlo, le invitamos a respetar algunas reglas para aprovechar plenamente su potencial y no deteriorarlo. La madera es un material vivo y, por tanto, frágil.

Hay que tomar algunas precauciones:



No retire el embalaje hasta que el producto haya sido preparado y colocado.



El lugar de almacenamiento debe de estar atemperado (temperatura máxima de 20°C / humedad entre 75% - 85%).



Un exceso de luz puede degradar el producto y contribuir a un secado más rápido.

Si el lugar de almacenamiento donde está ubicado es más bien seco, no dude en regar el suelo para aumentar la higrometría de su nave. **Nunca almacene este tipo de material en un ambiente seco o en el exterior.**

PREPARACIÓN DE SU GRAN VOLUMEN

1 Puesta en agua

Todos nuestros grandes contenedores se llenan integralmente de agua durante 48 horas antes de su envío, pero **se recomienda un remojo completo, especialmente si el producto ha sido almacenado o transportado durante varias semanas.** Esta operación permite que la madera recupere su posición inicial, limitando así el fenómeno de las filtraciones.

Si no desea hacer una puesta en agua, deberá enjuagar abundantemente el gran contenedor antes de utilizarlo por primera vez.

Utilice agua limpia (filtrada, no clorada) y llene completamente su gran contenedor. Es importante no dejar que el agua se estanque y cambiarla regularmente durante una semana.

2 Enjuague del contenedor

Realice un **enjuague a baja presión** para eliminar las impurezas residuales.

3 Escurrido

Una vez escurrido, su gran contenedor está listo para recibir el vino.

MANTENIMIENTO REGULAR

Para garantizar una buena longevidad de las tinas de crianza o de los fudres, y para preservar sus cualidades mecánicas, se recomienda dejarlas siempre llenas y rellenarlas lo antes posible después de cada vaciado.

1 Vaciado

Inmediatamente después del descube, **enjuague el contenedor con agua limpia y repita el proceso de limpieza.** A continuación, proceda al escurrido.

2 Almacenamiento del contenedor vacío

Si necesita almacenar el contenedor vacío durante varias semanas, debe hacerlo **en un lugar con una temperatura e higrometría adecuadas (máx. 20°C / higrometría del 75 - 85%).**

3 Secado

Después de lavar y enjuagar el contenedor, hay que secarlo. Esta es una condición necesaria para su buena conservación.

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

Repita la operación de limpieza-aclarado-secado-azufrado tantas veces como considere necesario.



LIMPIEZA CON VAPOR:

Aunque la limpieza con vapor tiene sus ventajas, hay que tomar precauciones, ya que su uso puede dañar irreversiblemente su producto:

No más de 1 minuto por HL y 60 minutos como máximo en total

Mantenga todas las válvulas, tapones y puertas abiertas mientras pasa el vapor

No cerrar antes de que el contenedor se haya enfriado (riesgo de depresión que haría que las duelas y los fondos se movieran)

Aclarar con agua fría y ventilar bien antes de azufrar y cerrar

PARA UN CORRECTO SECADO

1

Abra todos los grifos, bocas y puertas para garantizar la máxima ventilación.

2

Con la ayuda de uno o varios ventiladores, ventile el interior del contenedor durante varios días si es necesario (evita el moho).

3

Cierre el contenedor con cuidado.

4

Aplicar 2 g/hectolitro de azufre en el contenedor perfectamente seco.

5

Repita el azufrado regularmente (aproximadamente una vez al mes).

Consulte a su enólogo sobre la dosis de azufre que debe utilizar para cada azufrado.

MANTENIMIENTO EXTERIOR



Es posible que tenga que volver a pintar los flejes de su contenedor grande y aplicar una nueva capa de barniz cada dos o tres años.



Los contenedores grandes se utilizan en un entorno de trabajo y pueden mancharse de vino. Para eliminar una mancha fresca, utilice una esponja húmeda; para una mancha seca más antigua, lije y aplique un barniz de tonelero.



Existe el riesgo de que se produzca condensación en las puertas y techos de acero inoxidable (lo cual es normal). Una simple limpieza periódica con un paño evitará que se manche la madera de forma permanente.



En nuestro taller utilizamos productos específicos, diseñados para su uso en un entorno alimentario. **Antes de elegir sus materiales, le invitamos a ponerse en contacto con su interlocutor local de Tonnellerie Rousseau**, para que le facilite las referencias de los productos utilizados o de productos equivalentes.

EN TODA
**FRANCIA Y EN
EL EXTRANJERO**

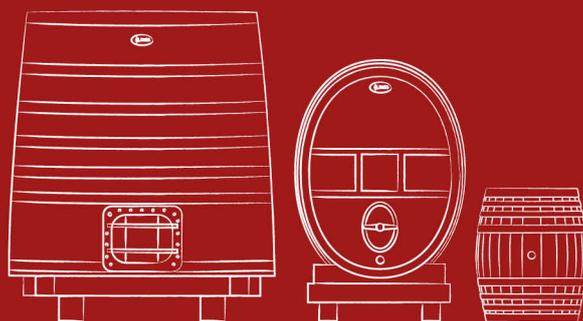


Sede, Tonelería & Fudrería :
Route de Saulon
21220 Gevrey-Chambertin
FRANCE
contact@tonnellerie-rousseau.com



**Tonnellerie
ROUSSEAU**

¡Combinemos nuestros talentos!



+33 (0)3 80 52 30 28  contact@tonnellerie-rousseau.com

Route de Saulon - 21220 Gevrey-Chambertin - FRANCE



www.tonnellerie-rousseau.com