Tonnellerie Rousseau
Père & Fils

GUÍA PROFESIONAL

Barricas y Grandes Volúmenes

www.tonnellerie-rousseau.com

Tonnellerie Rousseau
Père & Fils

“Buenos días,

Es un placer hacerle llegar a Ud. nuestra nueva guía profesional. Una guía más detallada, más precisa, y más pedagógica. El mundo del vino está en evolución constante y para nosotros es esencial compartir con Ud. las novedades, las evoluciones, el saber hacer de la empresa y el fruto de un trabajo de equipo iniciado en 1954.

Le invitamos descubrir el mundo de la tonelería y de la fudrería Rousseau a través nuestros distintos productos. Encontrará toda la información útil relativa a nuestras producciones de barricas, tinas, fudres redondos y ovalados, así como otros productos anexos y complementarios.Este catálogo os permitirá conocernos mejor y pensar juntos en sus distintos proyectos de vinificación o crianza de sus vinos, cervezas y / o licores.

Trabajamos cada día en el respeto de la materia, de la tradición, de los hombres, al servicio del vino y con toda la humildad. ¿Nuestro credo? Escuchar, reflexionar, y compartir para mejorar la calidad cada día y conseguir vinos cada vez mejores. ¡Nuestro equipo está disponible y motivado para hablar con Ud. de las soluciones ya testadas y otras aún por descubrir! ¡No dude en contactar con nosotros!”

Frédéric Rousseau
Director Comercial

Desde su creación en 1954, la Tonelería Rousseau ha tenido el objetivo de producir **productos de calidad y fiables,** siempre desarrollados con viticultores de varias regiones, respetando la tradición – y añadiendo el punto de modernidad y dinamismo que nos caracteriza. ¿Sabía que la edad media de los empleados solo es de 35 años? Apostamos por un **personal joven y hacemos hincapié en la formación y la estabilidad de los equipos.**

Nuestra doble actividad de toneleros / fudreros nos permite ofrecerle soluciones completas de vinificación y crianza de sus vinos. Barricas desde 57 hasta 600L, fudres redondos y ovalados, tinas de vinificación y / o de crianza, nuestra gama fue concebida para satisfacer todas sus expectivas. Fabricamos nuestros grandes volúmenes en formato estandard o a medida, para adaptarse a sus limitaciones de espacio en la bodega.

Estamos orgullosos de haber formado a 11 Mejores Obreros de Francia (MOF) para ofrecer a nuestros clientes un producto riguroso, preciso y justo. Entre nuestros 11 MOF se encuentra Julien Rousseau, el fundador de la empresa, Jean-Marie Rousseau, el director y su hijo Jean-Christophe, responsable del taller de producción de los Grandes Volúmenes – es decir 3 generaciones de MOF, ¡lo que constituye un caso único en el mundo de la tonelería!

Si respetar la tradición es nuestro leitmotiv, no dejamos **de prestar atención a la innovación:** desde 2004, 2 ingenieros conciben soluciones eficientes y prácticas de crianza en madera, para satisfacer sus expectivas. Nuestro personal técnico-comercial está en constante vigilancia tecnológica y en busca nuevas soluciones. Varios ensayos (madera, tostados, accesorios) se realizan regularmente.

Responder a sus expectativas también es la razón por la cual hemos deseado obtener la **certificación ISO 22000,** una de las certificaciones más exigentes en materia de seguridad alimentaria y de trazabilidad. Y porque queremos inscribir nuestro enfoque en un proceso de desarrollo perdurable, también **somos certificados PEFC (ver página 6).**

La Tonelería Rousseau en breve

- Una empresa familiar desde 1954
- Una doble actividad de tonelería y fudrería
- 11 Mejores Obreros de Francia formados por la tonelería, incluso 3 generaciones en la familia Rousseau
- Empresa certificada PEFC e ISO 22000

NUESTRA HISTORIA

1954 — **CREACIÓN POR JULIEN ROUSSEAU.** La actividad se concentra en la producción de fudres y la renovación.

1985 — **INICIO DE LA ACTIVIDAD DE TONELERÍA** Bajo la impulsión de Jean-Marie Rousseau, el hijo de Julien.

1990 — **JEAN-MARIE ROUSSEAU** toma las riendas de la empresa.

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

2001 — **JEAN-CHRISTOPHE ROUSSEAU** se úne a la empresa.

A su vez, **FREDERIC ROUSSEAU** ingresa en la Tonelería.

2004 — **5 EMPLEADOS OBTIENEN EL TÍTULO DE MOF** « Meilleurs Ouvriers de France », incluso Julien, el fundador.

Comercialización de la **1ª barrica de la gama Expert** con el modelo **PIANO®.**

2007 — De nuevo, **5 TONELEROS DE LA EMPRESA RECIBEN EL TÍTULO DE MOF**, incluyendo a Jean-Marie y Jean-Christophe Rousseau.

2008 — En homenaje a los MOF, introducción de la barrica **VIDEO®.**

2012 — Obtención de la certificacion **PEFC**.

2013 — Obtención de la certificación **ISO 22000** para el taller de Couchey.

2014/2015 — **60 AÑOS!** Traslado de la actividad grandes volúmenes a los nuevos edificios en Gevrey-Chambertin.

2015 — Un nuevo tonelero obtiene el título de "**MOF**".

2016 — Obtención de la certificación **ISO 22000** para el taller de Gevrey-Chambertin.

NUESTRAS CERTIFICACIONES

CERTIFICACION ISO 22000

La seguridad alimentaria se ha convertido en una cuestión esencial para todos los actores del sector agro-alimentario – aún más en un contexto de mundialización, en el cual las normas no siempre son las mismas de un país a otro.

ISO 22000 es la primera norma internacional de referencia para establecer un sistema de gestión de la Seguridad Alimentaria. Muy temprano, nos pareció esencial obtener esta certificación, y después unos meses para ajustar nuestros metodos de producción, obtuvimos en la primavera de 2013 la certificación ISO 22000 para nuestro taller de Couchey (barricas).

A continuación, hemos dirigido nuestros esfuerzos a la certificación del taller de Grandes Volúmenes de Gevrey-Chambertin, obtenida en febrero de 2016. ¡Estamos orgullosos ser la 4ª tonelería francesa a obtener esta certificación!

Lo que cambia para nosotros

Hemos reforzado nuestros procedimientos en términos de trazabilidad, de lucha contra las posibles fuentes de contaminación (agua, madera, atmósfera…) y aumentado nuestras exigencias hacia nuestros proveedores.

Lo que cambia para vosotros

Una seguridad alimentaria aumentada, una mejora de la calidad general de nuestros productos, la certeza de trabajar con un proveedor fiable y controlado.

CERTIFICACION PEFC

Incluir la empresa en un proceso de desarrollo sostenible siempre ha sido una de nuestras prioridades.

La certificación PEFC, obtenida durante la primavera de 2012, ilustra nuestra voluntad de trabajar de conformidad con las exigencias internacionales del PEFC, más exigentes que las normas nacionales. El pliego de condiciones del PEFC se revisa cada 5 años, para mejorarse continuamente.

Para obtener esta certificación, hemos fortalecido la **trazabilidad** con nuestros proveedores, para responder a los requisitos de nuestros clientes, y también de los consumidores de vinos de calidad.

Esta acción nos permitió reflexionar sobre nuestros metodos de trabajo, garantizando la integración de la empresa en un ámbito definitivamente orientado hacia las generaciones futuras.

A SABER

La certificación PEFC cubre 5 millones de hectáreas en Francia, es decir casi un 30% de la superficie forestal nacional. 52.000 propietarios forestales y 2.600 empresas en el sector de la madera adhieran a la marca. PEFC se recomienda por la Comisión Europea.

NUESTRAS BARRICAS

RESÚMEN PERFILES AROMÁTICOS

	ORÍGEN	TIPO DE GRANOS	
GAMA EXPERT		**GRANOS FINOS Y MEDIO FINOS**	**GRANOS EXTRA FINOS**
Piano®	Mezcla Centro de Francia	•	
Allegro®	Mezcla Centro de Francia	•	
Forte®	Mezcla Centro de Francia	•	
GAMA TRADICIONAL			
MFC	Mezcla Centro de Francia	•	
MFE	Mezcla Este de Francia	•	
MF	Mezcla toda Francia	•	
SERIE CONFIDENCIAL			
Tronçais	Centro de Francia (Allier)	•	
Bertranges	Centro de Francia (Nièvre)	•	
Châtillon	Centro de Francia (Côte d'Or)	•	
MF36	Mezcla toda Francia, secado 36 meses	•	
SERIE DE EXCEPCIÓN			
Vidéo®	Mezcla toda Francia		•
Alto	Mezcla toda Francia		•
Colección Hexágono	Según selección de roble	•	

TOSTADO Y PERFILES AROMÁTICOS

L Tostado mecánico con intensidad y duración menores. Notas de roble fresco, liger acidez para una tensión sostenida.

ML Extracción en profundidad. La barrica pasa más tiempo sobre el fuego, una llama de intensidad moderada 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.

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

PERFIL	PRESTACIONES E IMPACTO SENSORIAL	RECOMENDACIONES / APLICACIONES
Auténtico, madera muy discreta, gran respeto a la fruta	Aromas auténticos de fruta. Destaca la fruta, la mineralidad y la espontaneidad	Variedades blancas, recomendado para crianza de 10 meses y menos
Redondez y dulzor	Armonioso, madera moderada con un complemento ligero de notas tostadas	Variedades tintas, recomendado para crianzas de 10 meses y menos
Aromas empireumáticos, pan tostado, moka	Un aporte de madera muy estructurante con taninos expresivos, suaves y redondos	Variedades tintas, recomendado para crianzas de 10 meses y menos
Redondez, expresión de mantequilla, complejidad, toque de vainilla	Carnoso y redondo, sensación grasa, aromas de mantequilla y vainilla	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Estructura tánica reforzada, expresión de madera	Aroma de madera fresca, expresiva, influencia elegante de la madera	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Equilibrio entre los aromas del roble y estructura	Taninos finos, caracteres de madera muy integrados	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Redondez, riqueza, generosidad	Desarrolla una expresión grasa y de mantequilla. Ligeras nota de vainilla	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Equilibrio, elegancia y persistencia	Densidad tánica medida, elegancia y nobleza	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Estructura, robustez, vigor	Aporte de madera intenso y vigoroso. Expresa la madera fresca y los taninos nobles del roble	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Elegancia, discrección, respeto a la fruta	Quintaesencia del tanino de roble	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Autenticidad, aporte de madera discreto, textura, longitud en boca, fruta	Realza la frescura de la fruta, revela la tipicidad y el carácter propio a cada vino	Variedades tintas e blancas, recomendado para crianzas de 11 meses y más (hasta 24 meses)
Rico, profundo, untuoso, y ligeramente tostado	Impacto de la madera complejo, estructura profunda. Añade textura, sin enmascarar la fruta	Variedades tintas, recomendado para crianzas de 11 meses y más (hasta 24 meses)
Según selección de roble	Según origen del roble	Según origen del roble

plano
Tonnellerie ROUSSEAU

GAMA EXPERT

PIANO®
ALLEGRO®
FORTE®

LA GAMA EXPERT

La gama Expert es un método específico de maduración del roble y un proceso de tostado desarrollado 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 selección de madera (roble francés únicamente) para las barricas de esta gama.

Piano®, **Allegro®** et **Forte®** se lanzaron en 2004, y ¡han demostrado desde entonces su potencialidad en regiones vitícolas francesas e internacionales!

EN BREVE

> Notas de madera moderadas

> Neutralización del pico de madera durante la primera fase de crianza

> Crianza corta (6-10 meses)

ORIGEN DE LA MADERA :

REFERENCIAS DISPONIBLES

114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 y 600 L

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
- Fruta, frescura, terroir, tipicidad del terroir
- Tostado ML
- Crianza de 10 meses o menos
- Referencias disponibles 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 y 600 L

ALLEGRO®

Allegro®, aconsejado para las variedades tintas, aporta más **profundidad** y algunos **aromas tostados,** asi como **dulzor** para vinos más **redondos.**

- Variedades tintas
- Ligeras notas tostadas, dulzor, redondez
- Tostado M+
- Crianza de 10 meses o menos
- Referencias disponibles 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 y 600 L

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
- Tostado fuerte
- Crianza de 10 meses o menos
- Referencias disponibles 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 y 600 L

Tonnellerie
ROUSSEAU
MFC

GAMA TRADICIONAL

MFC
MFE
MF

LA GAMA TRADICIONAL

¡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 emblema de nuestro saber hacer! Fue elaborada en colaboración con nuestros clientes de Borgoña, con fin de no limitarse a un bosque único, y así traer **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 énologo puede elegir el nivel de tostado entre los **4 tostados que proponemos.** Cada barrica puede utilizarse para vinos tintos, como para vinos blancos.

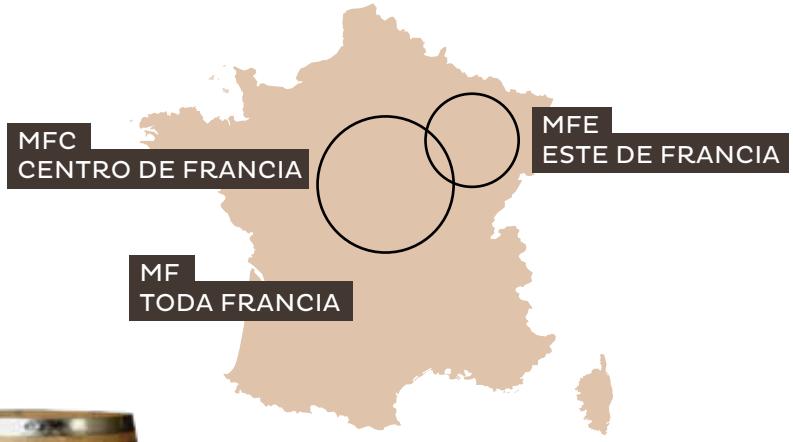
EN BREVE

> Regularidad en el perfil de madera

> Tostado personalizable

> Crianzas largas (12-15 meses)

ORIGEN DE LA MADERA :



REFERENCIAS DISPONIBLES

MF : 28, 57, 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 y 600 L

MFC-MFE : 225, 228, 265 y 300 L

MFC

ENSEMBLAJE **CENTRO DE FRANCIA**

Para nuestra barrica MFC, utilizamos roble procedente del centro de Francia (Allier y alrededores) que aporta **aromas bastante redondos:** vainilla, avellanas, almendra… El **dulzor** 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, ricos y redondos
- 4 tostados disponibles : L, ML, M+, Forte
- Crianza de 11 a 18 meses
- Referencias disponibles 225, 228, 265 y 300 L

MFE

ENSAMBLAJE **ESTE DE FRANCIA**

Los robles del Este de Francia (Vosges y alrededores) conocen un crecimiento lento, debido a un clima rigoroso. El relieve de ondulaciones llamadas de baja montaña confiere a este macizo una **estructura de granos cerrados.** La MFE dará a las cepas algo más **estructurado, nervioso, recto** – en oposición a los bosques del Centro de Francia.

- Variedades blancas y tintas
- Aromas de madera fresca, estructura tánica reforzada
- 4 tostados disponibles : L, ML, M+, Forte
- Crianza de 11 a 18 meses
- Referencias disponibles 225, 228, 265 y 300 L

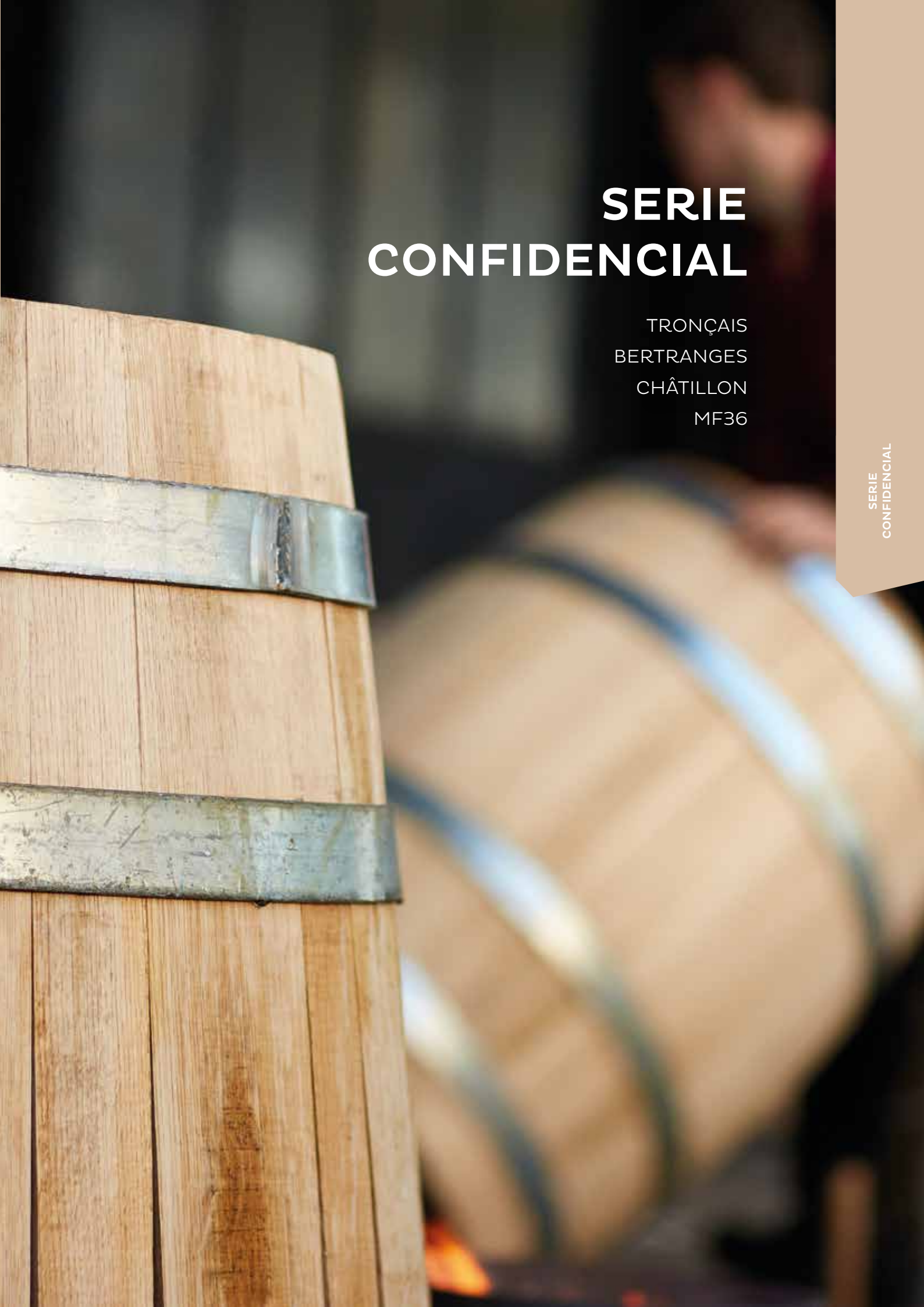
MF

ENSAMBLAJE **FRANCIA**

Cada región trae su tipicidad y un cáracter marcado. La barrica MF es la sintesis 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 autentica y tradicional** de la barrica de roble francés.

- Variedades blancas y tintas
- Equilibrio, taninos finos, notas de madera que se funden muy bien
- 4 tostados disponibles : L, ML, M+, Forte
- Crianza de 11 a 18 meses
- Referencias disponibles 28, 57, 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 y 600 L

Tonnellerie
ROUSSEAU
T
ML
2010



SERIE CONFIDENCIAL

TRONÇAIS
BERTRANGES
CHÂTILLON
MF36

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!

Hemos establecido para esta gama un circuito específico de abastecimiento del roble, para garantizar su origen.

Debido a la escacez de estos robles, la Serie Confidencial está disponible en **serie limitada** y en 228 L sólo.

EN BREVE

> Bosque único

> Tostado personalizable

> Recomendado para crianzas largas (11-18 meses)

ORIGEN DE LA MADERA :

REFERENCIAS DISPONIBLES

228 L

El bosque de Tronçais, en la **región de Allier,** cuenta más de 11.000 hectáreas y una cuarentena de fuentes y manantiales.
Fue reordenada en 1670 por **Colbert,** con objetivo de producir madera para la marina. Desde entonces, el bosque de Tronçais es reconocido por sus robles ricos en polisacáridos,
que desarrollan una **expresión a mantequilla y untuosidad y lígeras notas de vainilla.**

TRONÇAIS

- Variedades blancas y tintas
- Aromas de mantequilla y untuosidad, lígeras notas de vainilla, potencia y elegancia.
- 4 tostados disponibles : L, ML, M+, Forte
- Crianza de 11 a 18 meses
- Referencias disponibles 228 L

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.**

BERTRANGES

- Variedades blancas y tintas
- Elegancia, nobleza, persistencia, longitud
- 4 tostados disponibles : L, ML, M+, Forte
- Crianza de 11 a 18 meses
- Referencias disponibles 228 L

Una geografia ondulada (300 metros de altitud, la «montaña borgoñona») ofrece un clima riguroso a los **robles centenarios** avocados a un crecimiento lento. Emblemáticos del espíritu borgoñon, 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.

CHÂTILLON

- Variedades blancas y tintas
- Robustez, vigor, madera fresca, estructura
- 4 tostados disponibles : L, ML, M+, Forte
- Crianza de 11 a 18 meses
- Referencias disponibles 228 L

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.**

MF36

- Variedades blancas y tintas
- Discreción, fruta
- 4 tostados disponibles : L, ML, M+, Forte
- Crianza de 11 a 18 meses
- Referencias disponibles 228 L

video
Tonnellerie ROUSSEAU
2017

SERIE DE EXCEPCIÓN

VIDEO®
ALTO
COLECCIÓN HEXÁGONO

SERIE DE EXCEPCIÓN

Encontrará en nuestra Serie de Excepción **nuestras barricas más altas de gama,** particularmente adaptadas para nuestros vinos con gran potencial. Desde el famoso Video®, nuestra barrica con granos extra-finos, al Alto, incorporada a la gama recientemente, y la colección Hexágono, que hace hincapié el terroir y los bosques franceses.

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

EN BREVE

> Granos finos o robles de excepción (Colección Hexágono)

> Para vinos con gran potencial, segmento de muy alta gama

> Crianzas largas (12-15 meses)

REFERENCIAS DISPONIBLES

225 L, 228 L, 300 L (Video® y Alto) y 228 L (Collección Hexágono)

¡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 Video® representa nuestra visión de la tonelería : alta de gama, refinada, precisa.

VIDEO®

- Variedades blancas y tintas
- Aromas de mantequilla y de vanilla, ricos y redondos
- Crianza de 11 meses y más
- Disponibles en 225, 228, y 300 L únicamente

ALTO

- Variedades tintas
- Estructura, autenticidad, largo de boca
- Crianza de 11 meses y más
- Disponibles en 225, 228, y 300 L solo

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

COLECCIÓN HEXÁGONO

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

Hacerle viajar y descubrir bosques franceses prestigiosos, renombrados, o más confidenciales 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 contenedor que hará hincapié en la riqueza de los bosques franceses y de su vino! Debido a la escasez de los robles seleccionados, las barricas de la colección Hexagono sólo serán disponibles en 228 L. Por favor, contacte con su comercial para obtener todas las informaciones sobre la barrica Hexágono actualmente o proximamente disponible.

Nuestro Tour de France de los bosques empieza en Enero de 2018, ¿está Ud listo para el viaje?

PRODUCTOS ESPECIALES Y PERSONALIZADOS

Además de nuestra gama de barricas, también proponemos productos más originales, o personalizados, para responder a todas sus expectivas. ¡Descubra las opciones disponibles abajo!

ESENCIAS EXÓTICAS

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 aromatico más exótico. Sólo proponemos estas opciones para **barricas de 228 L por razones de disponibilidad** de la madera y razones técnicas. Por favor contacte con su comercial para verificar la disponibilidad.

228 L de acacia (Robinia pseudoacacia)

Una barrica que trae un aroma floral sin igual. Se caracteriza por la **ausencia de aromas avainillados 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. Consulténos para verificar la disponibilidad.

225 L, 228 L, y 500 L de roble americano

Es una barrica que aconsejamos a los que tienen 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 utilizarlo con precaución para evitar que su aroma sea demasiado pronunciado. Consultenos para verificar la disponibilidad.

OPCIONES SOBRE LAS BARRICAS

Fondos de vidrio

Se trata de una barrica clásica, que le permitirá criar a 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 viva.** En vez de elegir fondos de plexiglas, que pueden desteñirse y desformarse con el tiempo, hemos elegido utilizar vidrio templado con un grosor de 8mm, 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.

Disponibilidad : 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** son disponibles para todos los volumenes, de 228 L hasta 600 L.

Disponibilidad : de 228 hasta 600 L

Aros personalizados

Proponemos, en opción sobre todas las barricas, pintar los aros de inox **en negro, o en el color de su elección.** También proponemos aros de madera : 4 aros de castaño (finición « bâtard ») o 8 aros de castaño (finición « tradición ») en todas las 228L.

Disponibilidad : pintura de los aros en negro : todas las barricas.
4 o 8 aros de madera : 228 L

Vinificación

Si quiere efectuar la **vinificación en sus barricas**, le proponemos dos opciones :
- Poner un tapón de vinificación sobre el fondo y una válvula de trasiego
- Poner una trampilla de inox a nivel del tapón, y una válvula de trasiego.

Disponibilidad : Todas las barricas a partir de 500 L.

Marcaje de su logo

Es posible personalizar sus barricas con su logo, ¡ofrecemos esta opción para agradecerle su pedido!

Disponibilidad : Todas las barricas

NUESTRA GAMA DE BARRICAS EN UN VISTAZO

	TOSTADOS				VOLUMENES											
	L	ML	M+	F	28 L	57 L	114 L	225 L	228 L	265 L	300 L	350 L	400 L	450 L	500 L	600 L
GAMA EXPERT																
Piano®		●					●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Allegro®			●				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Forte®				●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
GAMA TRADICIONAL																
MFC	●	●	●	●				●	●	●	●					
MFE	●	●	●	●				●	●	●	●					
MF	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SERIE CONFIDENCIAL																
Tronçais	●	●	●	●					●							
Bertranges	●	●	●	●					●							
Châtillon	●	●	●	●					●							
MF36	●	●	●	●					●							
SERIE DE EXCEPCIÓN																
Video®		●						●	●	●	●					
Alto			●					●	●	●	●					
Colección Hexágono	●	●	●	●					●							

NUESTROS GRANDES VOLÚMENES

NUESTRO TALLER DE PRODUCCION DE GRANDES VOLÚMENES EN GEVREY-CHAMBERTIN

La actividad de producción de Grandes Volúmenes se mudó en febrero de 2015 a un nuevo taller en Gevrey-Chambertin. El edificio fue inaugurado el 21 de Mayo de 2015 en presencia de periodistas, políticos, pero tambien clientes y proveedores que contribuyeron a la historia de la toneleria.

Esta instalación es la primera etapa de un proyecto global que se divide en 3 fases: traslado del taller de producción de los grandes volúmenes, después el taller de barricas, después la oficina - para concentrar todas las actividades en un mismo sitio.

Elegimos para eso el pueblo de Gevrey-Chambertin, el bastión del vino borgoñes, por su proximidad geográfica con los sitios actuales, y por nuestro apego fuerte con la Côte de Nuits, región histórica de la empresa.

UN SITIO MODERNO

EL EDIFICIO

El taller de Grandes Volúmenes incluye 1.800m², entre los cuales **un taller de 1.500m²**, construido en un terreno boscoso de 3 hectáreas. El proyecto global (grandes volúmenes / barricas / oficina) cubrirá una superficie global de **5.000m².**

Prioridad a la ecología…

- Hemos priorizado la utilización de materiales ecológicos para la estructura y el tejado, con fin de reforzar aislamiento del edificio y atenuar la contaminación acústica.
- Hemos dado prioridad a los ahorros energéticos: luz natural, sistema de aspiración que se pone en marcha según las necesidades…
- Las paredes y los suelos se realizaron con paneles de madera. La fachada de madera por supuesto es un guiño a nuestra actividad. El revestimiento se realizó con madera termotostado, lo que significa que no necesita tratamiento o utilización de pintura, barniz, etc...

…y a la comodidad de trabajo

- Se invirtieron 150.000 € en varias máquinas para evitar la manutención repetitiva de las piezas de madera producidas.
- El taller está aireado, con zonas de producción claramente identificadas y una circulación facilitada (ausencia de pilares en el taller).
- El sistema de expedición y de recepción fue mejorado con plataformas de carga dedicadas.
- El edificio, con sus duchas y su sala de descanso, representa un ambiente agradable durante y fuera los horarios de trabajo.

SISTEMAS DE ASPIRACION INNOVADORES

450.000 € se invirtieron en los diferentes sistemas de aspiración.

- La aspiración de los humos se hace por una campana extractora de 70m², la instalación más grande realizada en Europa para tostar productos en el interior. Este concepto fue creado en colaboración con la Carsat.
- La aspiración de las virutas se gestiona por 4 motores que se ponen en marcha o que se detienen según las necesidades de las varias máquinas, con fin de realizar ahorros de energía.
- La aspiración del polvo «fino» se gestiona con un sistema «alta presión». Cada puesto de trabajo está equipado para conectar las varias máquinas portátiles.

EL TALLER DE GEVREY CHAMBERTIN ES...

- Una inversión de 2,2 millones de euros
- Un taller innovador con un sistema de aspiración único en Europa
- Un edificio ecológico
- Un sitio certificado ISO 22000 (más informaciones p.6)

INFORMACIONES ADICIONALES

Desde el roble en el bosque hasta su gran volumen en bodega, varias operaciones y controles se realizan para garantizarle un producto fiable y conforme, que acompañará la crianza de sus vinos durante numerosos años…

DEL BOSQUE AL PARQUE DE MADERA

Primer etapa: Aprovisionamiento de roble.

Todos los robles utilizados provienen exclusivamente de **bosques franceses,** principalmente del Centro de Francia. Por razones de disponibilidad de la madera, no proponemos bosques únicos para los grandes volúmenes, sino **ensamblajes equilibrados,** realizados con cuidado por nosotros.

Trabajamos con nuestra red de **maderistas / aserradores** certificados PEFC, a los cuales transmitimos un pliego de condiciones preciso.

Nuestros ingenieros y jefes del taller participan en todas las recepciones de madera para controlar la calidad.

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

ANÁLISIS SISTEMÁTICOS

Analizamos sistemáticamente la madera utilizada para garantizar la **ausencia de moléculas indeseables** de tipo TCA/TCP (responsables por los «sabores a corcho»).

Estos análisis, que se realizan por un laboratorio independiente a partir de muestras, podemos comunicárselas a petición.

Por otra parte, controlamos varias veces al año la calidad del aire y del agua en nuestros talleres para garantizar la ausencia de contaminación.

EL TOSTADO

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

Conscientes de que los usuarios no buscan un aporte de madera fuerte y quieren respetar la fruta y la frescura, en un 95% de los casos, hacemos un tostado «Medio Largo»: poco coloreado, favorece la penetración en profundidad para no marcar los vinos. El objetivo es neutralizar la agresividad de la madera y reducir o suprimir los aromas empireumáticos (que caracterizan los volúmenes más pequeños, como las barricas).

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

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

CONTROL DE LA ESTANQUEIDAD Y CONTROL SANITARIO

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 para evitar la aparición de moho antes del embalaje.

Nos comprometemos en hacer todo lo posible para garantizar fabricaciones en condiciones óptimas, en particular controlando los riesgos de contaminación 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…).

Ningún producto químico – incluso los autorizados por la industria vinícola – se utiliza durante la fabricación de nuestros grandes volúmenes.

Un trabajo minucioso realizado con un laboratorio independiente de fama mundial generó una serie de medidas para eliminar todo riesgo de contaminación.

Nuestra **certificación ISO 22000** (ver página 6), obtenida en mayo de 2016 para el taller de grandes volúmenes, reforzó aún más los controles internos realizados.

ENTREGA E INSTALACIÓN

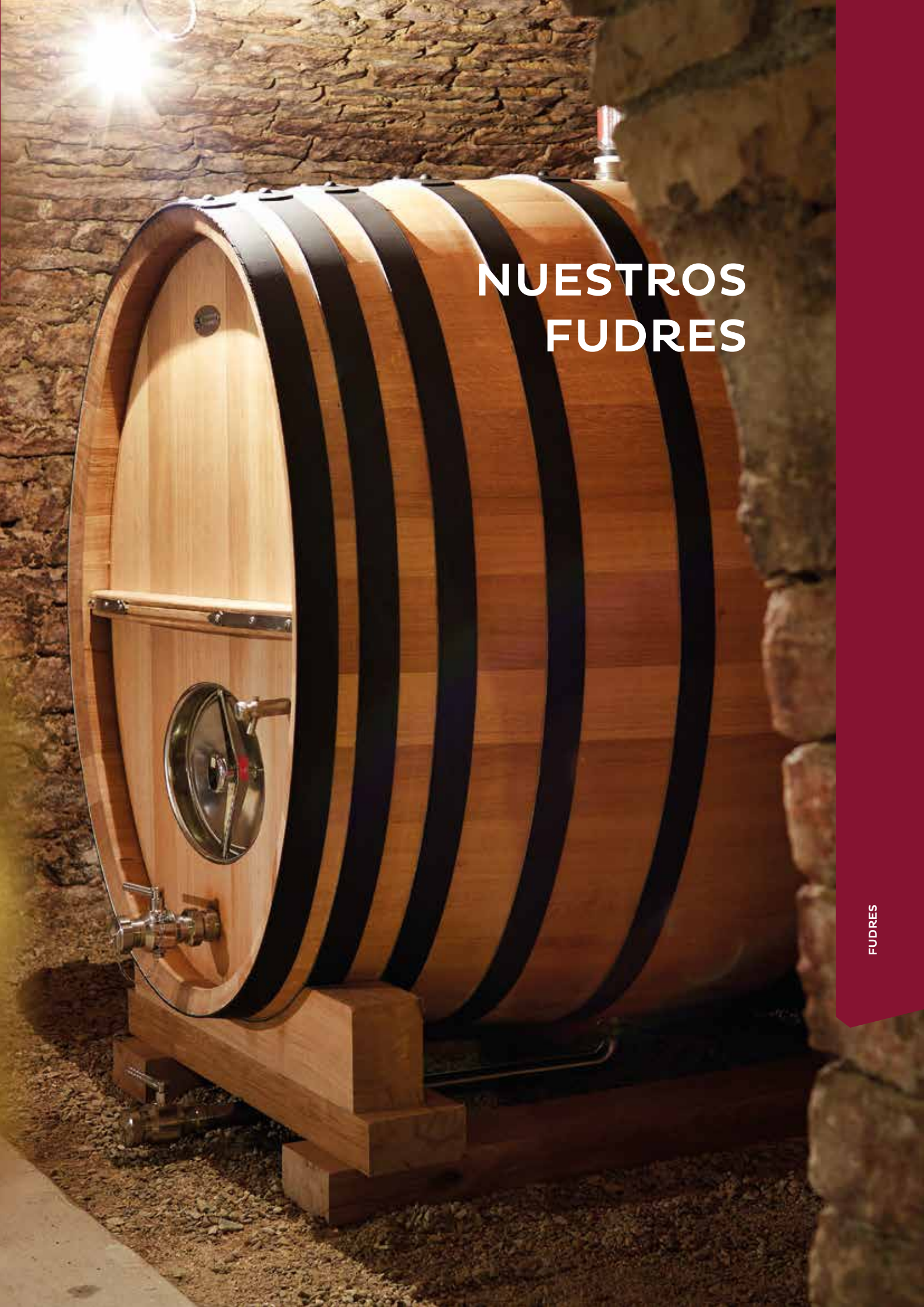
Conscientes de que la logística puede a veces ser delicada para las tinas y los fudres, queremos facilitar las instalaciones personalizadas teniendo en cuenta los accesos a la bodega y el material disponible para la descarga.

Por supuesto puede organizar Ud mismo su tina o su fudre en nuestro taller, e instalarlo sólo, podemos también incluir en nuestra oferta el **transporte solo** (descarga e instalación por Ud) o un **transporte y un acompañamiento con un técnico / fudrero de la tonelería,** una opción particularmente recomendada para una primera entrega o para un producto de gran volúmen.

Nuestro experto se ocupará de la instalación del producto, desde la descarga hasta la implantación en su bodega.

Cuando las limitaciones de acceso o de espacio impiden una entrega clásica, podemos **desmontar y ensamblar de nuevo los grandes volúmenes en su bodega.** Presupuestamos esta opción a petición.

Descubra unas de nuestras instalaciones en página 56.



NUESTROS FUDRES

FUDRES REDONDOS 1.000 L

Nuevo producto en la gama Rousseau, el fudre de 1.000 L se presenta como el **producto intermedio entre la barrica de 600 L y el fudre de 13 Hl.** ¡Un contenedor fácil de instalar en bodega, para una crianza de masa a un precio moderado y sin riesgos! Utilizable en una version muy sencilla o con accesorios para más tecnicidad.

El fudre de 1.000 L es ideal para los usuarios de 600 L y de pequeños fudres, para los viticultores que tienen un espacio limitado en bodega, y para los que quieren probar la crianza en grandes volumenes sin riesgo y sin gastar mucho.

DOCUMENTO DE IDENTIDAD

- Roble francés
- Grosor : 40 mm+
- Granos finos / extra-finos
- Tostado ML

ACCESORIOS DISPONIBLES

Para más tecnicidad, el fudre de 1.000 L puede equiparse con las opciones siguientes:

- Válvula de trasiego
- Válvula de vaciado total, tomamuestras
- Termómetro
- Puerta inox
- Tapón hidraúlico

FUDRES REDONDOS

El fudre redondo es una **herramienta clásica y eficaz para la crianza de los vinos blancos y tintos,** cualquiera que sea su estilo y su región. Es amplio por su tamaño, pero discreto por su impacto sobre los vinos.

El fudre se utiliza desde hace años en Francia y en Europa, y forma parte sin duda alguna de la historia del vino. Sirvió en el pasado para transportar grandes volúmenes de vino, y poco a poco, se convirtió en un producto de crianza, para preservar la autenticidad regional, y traer notas de madera texturantes y sútiles.

Es ideal para los que quieren dar **sostén a su vino, sin demasiado aporte de madera.** Por lo tanto, puede utilizarse con numerosos vinos.

Proponemos **fudres estandard,** con volúmenes que son múltiplos de barricas borgoñesas, pero también **fudres con dimensiones a medida.** En ese caso, estudiamos juntos sus necesidades y las dimensiones deseadas.

LAS VENTAJAS

> Un aporte de madera discreto gracias a un tostado en profundidad y a un efecto volumen

> Impacto financiero positivo

> Optimización del espacio

> Mejora de la logística de bodega

> Un producto estético

REFERENCIAS DISPONIBLES

C6 - 13,70 HL / C10 - 22,80 HL / C15 - 34,20 HL
C20 - 45,60 HL / C25 - 57,00 HL o fudre a medida

FUDRES OVALADOS

¡Una versión diferente del fudre redondo con la misma historia y las mismas funciones!

Incluso después de décadas de pruebas, siempre es díficil afirmar que un fudre ovalado será más delicado que un fudre redondo de misma capacidad. Depende de los gustos de cada uno. Su forma específica sin duda permitirá un movimiento y un trabajo sobre lías diferente en relación con su gemelo el fudre redondo, pero siempre es díficil mostrar la preferencia para uno o el otro..

Permite sin embargo **optimizar el espacio en bodega** debido a su altura y su forma, y eso es su ventaja principal.

Proponemos fudres estándar, con volúmenes que son múltiplos de barricas borgoñesas, pero también fudres con dimensiones a medida. En ese caso, estudiamos juntos sus necesidades y las dimensiones deseadas.

LAS VENTAJAS

> Un aporte de madera discreto gracias a un tostado en profundidad
> Crianza de masa con madera
> Impacto financiero positivo
> Optimización del espacio
> Mejora de la logística de bodega
> Ideal para las bodegas estrechas
> Un producto estético

ACCESORIOS DE SERIE: Válvula de trasiego, desburbador, toma muestras, puerta inox ovalada, tapón hidraúlico, soporte de roble.
OPCIONES: Pintura de los aros, placa con logo cliente.

REFERENCIAS DISPONIBLES
CO6 - 13,70 HL / CO10 - 22,80 HL / CO15 - 34,20 HL
CO20 - 45,60 HL / CO25 - 57,00 HL, o fudre a medida

Este fudre puede equiparse con números accesorios como válvulas, placa de frio, serpentines, termómetro, etc…

NUESTRAS TINAS

NUESTRAS TINAS

Proponemos una gama completa y personalizable de tinas para dar respuesta a todas sus necesidades para vinos blancos o tintos.

Desde 2004, proponemos referencias estandards de tinas en nuestro catálogo: los volúmenes son múltiplos de toneladas de uvas (de 1T hasta 8T) o múltiplos de barricas de 228L para los productos de crianza (10x228 L, 15x228 L, etc…).

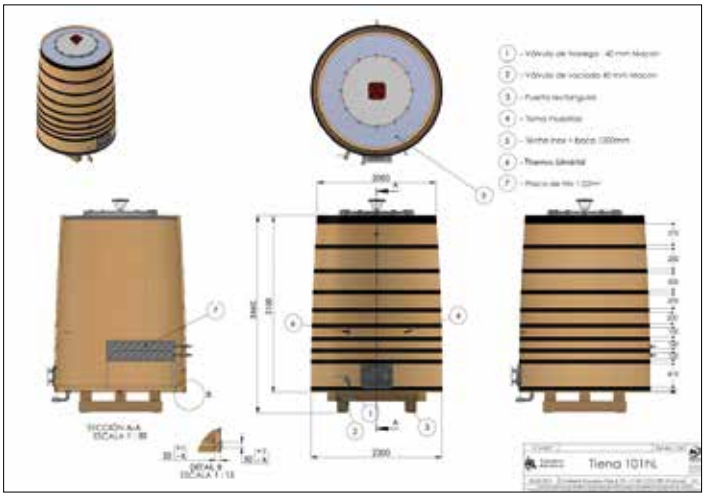
Proponemos también tinas a medida de 10 a 100 Hl, adaptadas a todos los tamaños de cosechas, a las limitaciones de acceso a su bodega, etc… Sólo tiene que indicarnos los volúmenes deseados, asi como sus restricciones en la bodega, y determinaremos juntos el producto correspondiente.

DISPONIBILIDAD
Tinas de vinificación, de crianza, de vinificación / crianza, de 1T hasta 8T con dimensiones estandard, o de 10 hasta 100 Hl para productos a medida.

SABÍA QUE…
Un 50% de nuestras tinas se realizan a partir de dimensiones a medida.

TINA DE VINIFICACIÓN

Una herramienta clásica y eficaz para la vinificación de sus vinos tintos. Se trata de una tina de roble, enteramente abierta, sobre la cual podremos añadir accesorios con una puerta de descube, caja de filtración, placa de frío / serpentines, válvulas, toma muestras, etc… en función de sus métodos de vinificación y de sus necesidades.



TINA DE VINIFICACIÓN Y / O DE CRIANZA

Se trata de una tina de vinificación que beneficia de una selección de madera más estricta, equipada con varios accesorios para permitir la crianza: **techo inox, boca extraible** con varios diámetros o apertura total, **puerta de descube, sistema de regulación térmica** (placa de frío, serpentines)…Según los accesorios seleccionados, podrá utilizarse para vinos blancos y tintos. Los elegiremos juntos según sus necesidades.

NUESTROS GRANDES VOLÚMENES A MEDIDA

Desde hace unos años, proponemos una **gama de fudres y de tinas con volumenes y accesorios estandard,** para racionalizar nuestro abastecimiento de madera, y ofrecerle más reactividad, precios mejores, y un mejor servicio.

Para simplificar la gama, los productos de crianza tienen volúmenes múltiplos de barricas (10x228 L, 15x228 L, etc) y los productos de vinificación tienen volúmenes múltiplos de toneladas de uvas (tinas para una tonelada, dos toneladas, etc) Encontrará estos productos en las páginas anteriores.

Para contestar a sus limitaciones en bodega y a sus necesidades, también realizamos **fudres y tinas a medida:** formas y volúmenes específicos, dimensiones a medida, grosor de la madera más importante, accesorios específicos, pirámides de fudres, ensamblaje en la bodega, etc…

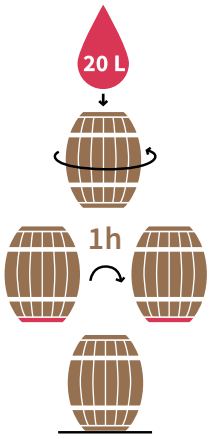
Por ejemplo, instalamos regularmente techos móviles en tinas troncónicas, bocas de vinificación en fudres y 600 L.

Solo tiene que indicarnos **las dimensiones, los volúmenes y los accesorios deseados,** y empezaremos trabajar sobre su proyecto. Cabe notar que es posible realizar tinas y fudres para volúmenes superiores a 600 L.

Cada pedido de gran volumen se valida con un diseño técnico preciso, lo que permite una comunicación óptima con el taller de producción. **Ningún detalle se deja al azar !**

ANEXOS

CONSIGNAS DE PUESTA EN SERVICIO Y MANTENIMIENTO DE LAS BARRICAS

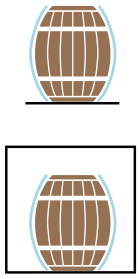


1. Rellenar la barrica con 20L de agua caliente (aproximadamente 40°C), agua filtrada, sin cloro.
2. Rotar la barrica para mojar toda la superficie de madera interna.
3. Dejar el agua sobre cada fondo durante 1 hora.
4. Vaciar, enjuagar, y escurrir.

En caso de fuga, rellenar la barrica con agua integralmente, y deje el agua hasta la colmatación completa.

Cuidado, está desaconsejado dejar la barrica con agua durante más de 24h.

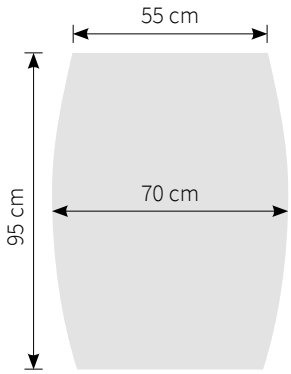
ALMACENAMIENTO PROLONGADO DE LAS BARRICAS



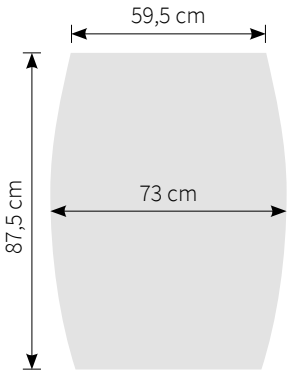
1. Dejar las barricas con su película plástica.
2. Almacenar las barricas en un lugar con las características siguientes:
   - Grado de humedad: 75-85%
   - Ausencia de corrientes de aire
   - Escasa luminosidad
   - Cubrir las partes visibles para evitar la exposición a los rayos UV

De manera general, con fin de preservar la calidad de sus barricas, aconsejamos almacenarlos en un ambiente fresco y húmedo, al abrigo de la luz.

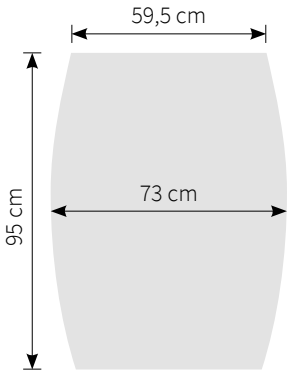
LAS DIMENSIONES DE NUESTRAS BARRICAS



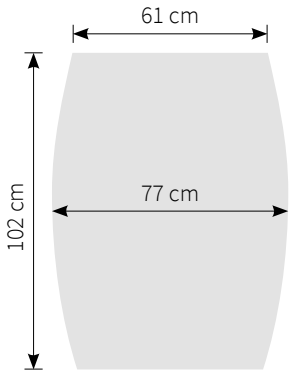
225 L



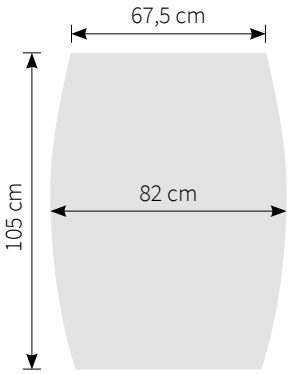
228 L



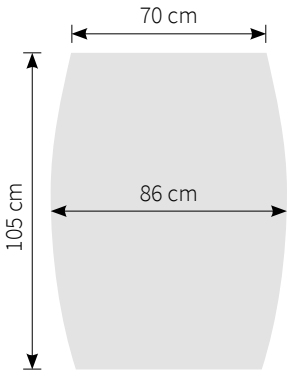
265 L



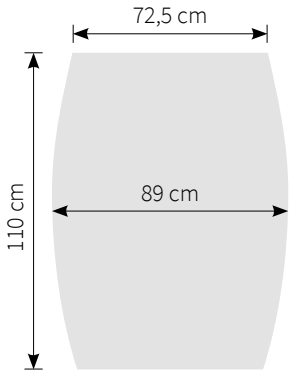
300 L



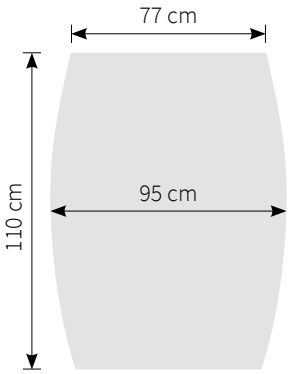
350 L



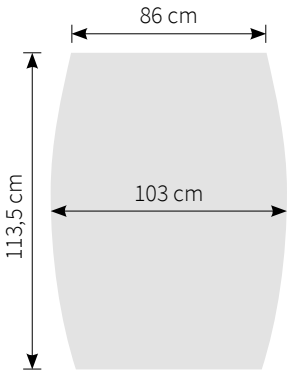
400 L



450 L

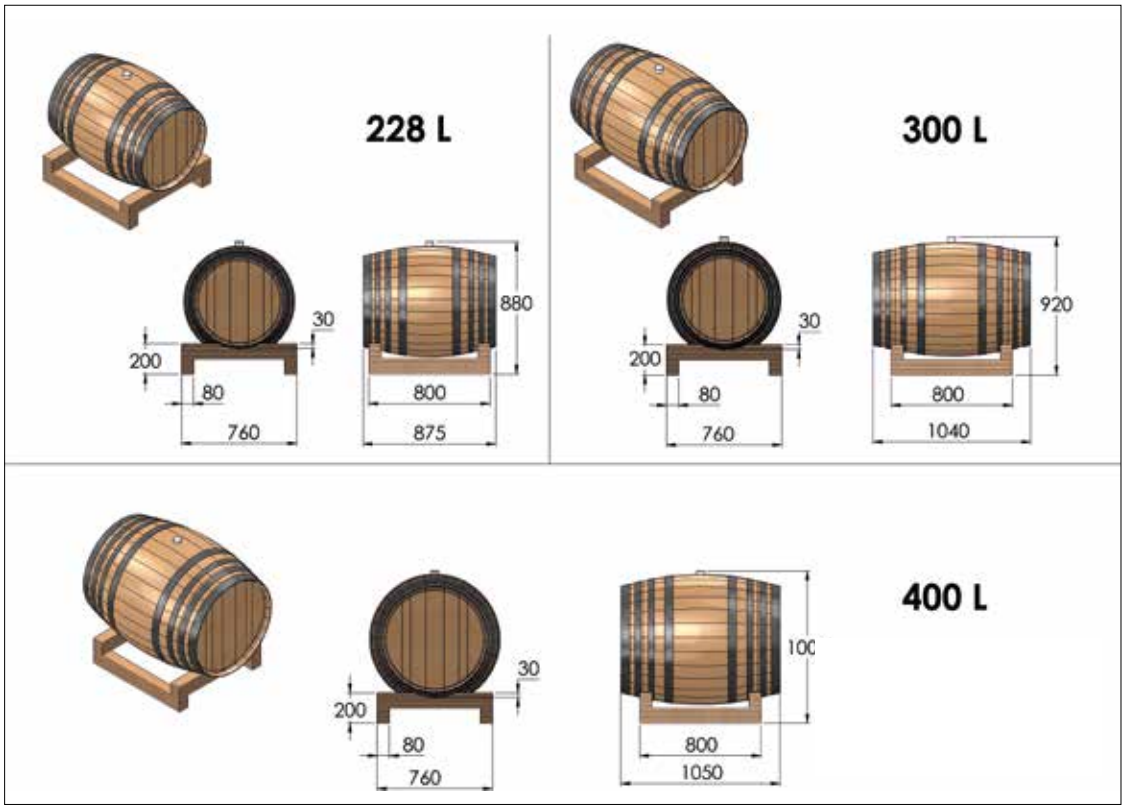


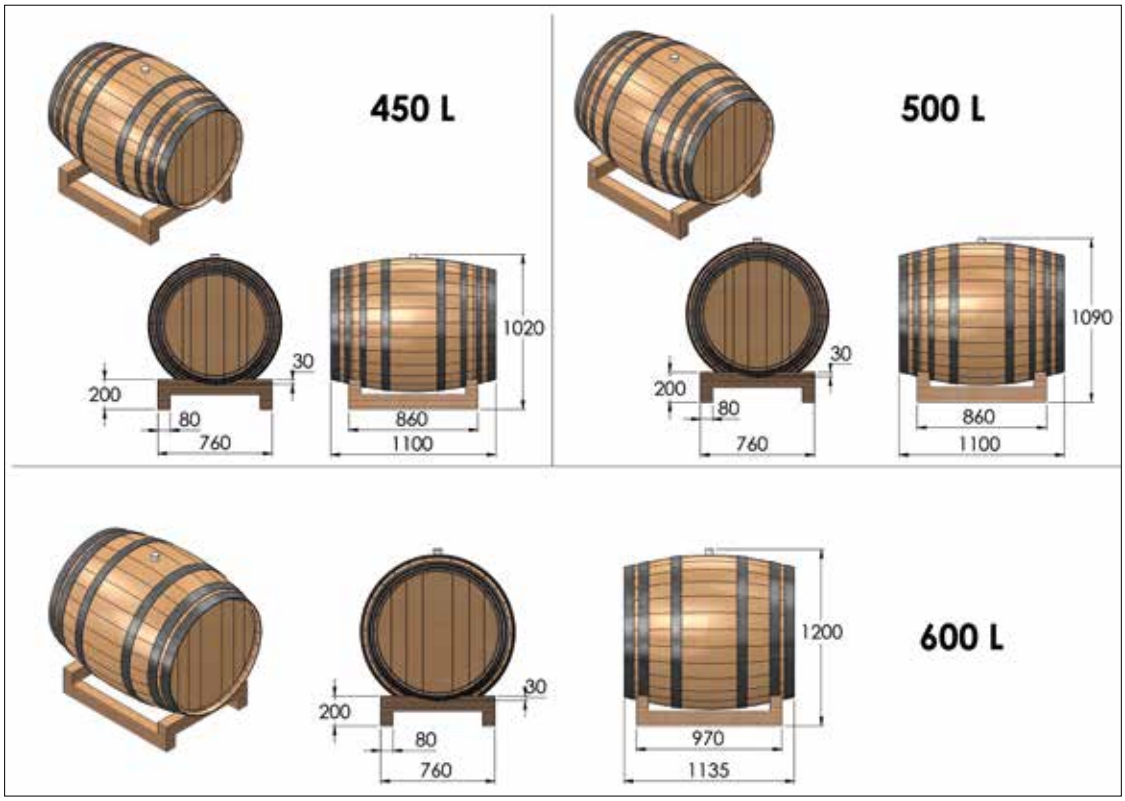
500 L



600 L (en 40 mm)

LAS DIMENSIONES DE NUESTROS SOPORTES





CONSIGNAS DE PUESTA EN SERVICIO DE GRANDES VOLÚMENES

ALMACENAMIENTO

Si 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 demasiada 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 DEL GRAN VOLUMEN

1. Llenar el recipiente de agua

Se recommienda llenar completamente el recipiente con agua, especialmente si el producto ha sido almacenado o transportado durante varias semanas. Esta operación permite a la madera tomar de nuevo su posición inicial, y por lo tanto limitar el fenómeno de sudación.

Si no quiere llenarlo, tiene que enjuagar abundantemente su gran volumen antes de utilizarlo por primera vez.

Utilize agua limpia (filtrada, sin cloro) y rellene íntegramente su gran volumen. Es importante no dejar agua estancada, y cambiarla regularmente durante una semana.

También puede adicionar SO2 al agua según las indicaciones de su enólogo. Recomendamos para esta operatoria el mayor cuidado con material de acero inoxidable instalado en su recipiente (válvulas, termómetro, regulador térmico, etc…).

2. Vaciado del recipiente

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

3. Escurrido

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

MANTENIMIENTO REGULAR

Con el objetivo de asegurar una buena longevidad de sus tinas de crianza o de los fudres, conviene mantenerlos permanentemente llenos después de cada vaciado.

1. Vaciado

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

2. Almacenamiento del recipiente vacio

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

3. Secado

Después de haber lavado y enjuagado su recipiente, debe secarlo. Es una condición necesaria para su buena conservación.

Para esto Ud debe :

- Abrir todos los 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 2g / hectólitro.
- Azufrar regularmente (alrededor de una vez al mes).

Consulte con 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.

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

Utilizamos productos especiales, concebidos para la industría 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.

LAS DIMENSIONES DE NUESTROS GRANDES VOLÚMENES

FUDRES REDONDOS					
	Longitud en cm	Diámetro panza en cm	Diámetro cabeza en cm	Altura total en cm (sin tapón hidraúlico)	Altura total en cm (con tapón hidraúlico 4.5L de 30 cm de altura)
C6	140	140	125	178	207
C10	164	164	146	202	231
C15	184	184	164	222	251
C20	202	201	179	239	268
C25	214	216	193	254	283

FUDRES OVALADOS							
	Longitud en cm	Altura panza en cm	Anchura panza en cm	Altura cabeza en cm	Anchura cabeza en cm	Altura total en cm	Altura total en cm (con tapón hidraúlico 4.5L de 30 cm de altura)
CO6	154	150	112	134	100	220	250
CO10	176	176	132	160	120	246	276
CO15	200	200	150	180	134	268	298
CO20	220	216	162	196	146	285	315
CO25	235	232	174	212	159	301	331

TINA DE VINIFICACIÓN ABIERTA SIN TECHO					
	Capacidad en Hl	Diámetro inferior en cm	Diámetro superior en cm	Longitud duela en cm	Altura total con soporte en cm (1)
1T	12,64	142	120	120	132
2T	25,44	170	144	160	195
3T	38,09	190	164	184	219
4T	50,97	214	188	188	223
5T	63,37	220	194	218	253
6T	76,16	220	194	260	295
7T	88,8	224	198	290	325
8T	101,49	224	198	330	365

TINA DE CRIANZA O VINIFICACIÓN / CRIANZA CON TECHO Y ACCESORIOS					
	Capacidad en Hl	Diámetro inferior en cm	Diámetro superior en cm	Longitud duela en cm	Altura total con soporte y tapón en cm (1)
S10	22,8	164	142	160	214
S15	34,2	184	160	182	237
S20	45,6	210	184	184	242
S25	57	220	194	206	265
S30	68,4	220	194	242	301
4ST	50,91	214	188	194	244
5ST	64,56	220	194	226	277
6ST	76,63	220	194	266	317
7ST	89,25	224	198	296	347
8ST	101,93	224	198	336	387

(1) Puede cambiar segun los accesorios elegidos

EQUIPAMIENTO GRANDES VOLÚMENES

						Puertas		Accesorios		
	Capacidad en Hl	Válvula de trasiego (1)	Válvula de vaciado total (1)	Desburbador	Codo buscaclaros	Puerta inox ovalada	Puerta inox rectangular a ras del fondo	Boca inox	Caja de filtración	Rejilla de seguridad
FUDRES REDONDOS										
C6	13,70	•	o	•	o	•	x	o	x	x
C10	22,80	•	o	•	o	•	x	o	x	x
C15	34,20	•	o	•	o	•	x	o	x	x
C20	45,60	•	o	•	o	•	x	o	x	x
C25	57,00	•	o	•	o	•	x	o	x	x
FUDRES OVALADOS										
C06	13,70	•	o	•	o	•	x	o	x	x
C010	22,80	•	o	•	o	•	x	o	x	x
C015	34,20	•	o	•	o	•	x	o	x	x
C020	45,60	•	o	•	o	•	x	o	x	x
C025	57,00	•	o	•	o	•	x	o	x	x
TINA DE VINIFICACIÓN ABIERTA SIN TECHO										
1T	12,64	•	o	o	o	o	o	x	o	o
2T	25,44	•	o	o	o	o	o	x	o	o
3T	38,09	•	o	o	o	o	o	x	o	o
4T	50,97	•	o	•	o	o	o	x	o	o
5T	63,37	•	o	•	o	o	o	x	o	o
6T	76,16	•	o	•	o	o	o	x	o	o
7T	88,8	•	o	•	o	o	o	x	o	o
8T	101,49	•	o	•	o	o	o	x	o	o
TINA DE CRIANZA Y DE VINIFICACIÓN / CRIANZA										
S10	22,8	•	•	•	o	o	o	Varios diámetros de boca disponibles hasta apertura total	o	o
S15	34,2	•	•	•	o	o	o		o	o
S20	45,6	•	•	•	o	o	o		o	o
S25	57	•	•	•	o	o	o		o	o
S30	68,4	•	•	•	o	o	o		o	o
4ST	50,91	•	•	•	o	•	o	Varios diámetros de boca disponibles hasta apertura total	o	o
5ST	64,56	•	•	•	o	•	o		o	o
6ST	76,63	•	•	•	o	•	o		o	o
7ST	89,25	•	•	•	o	•	o		o	o
8ST	101,93	•	•	•	o	•	o		o	o

- • Accesorio incluido
- **o** Accesorio opcional
- **x** No disponible

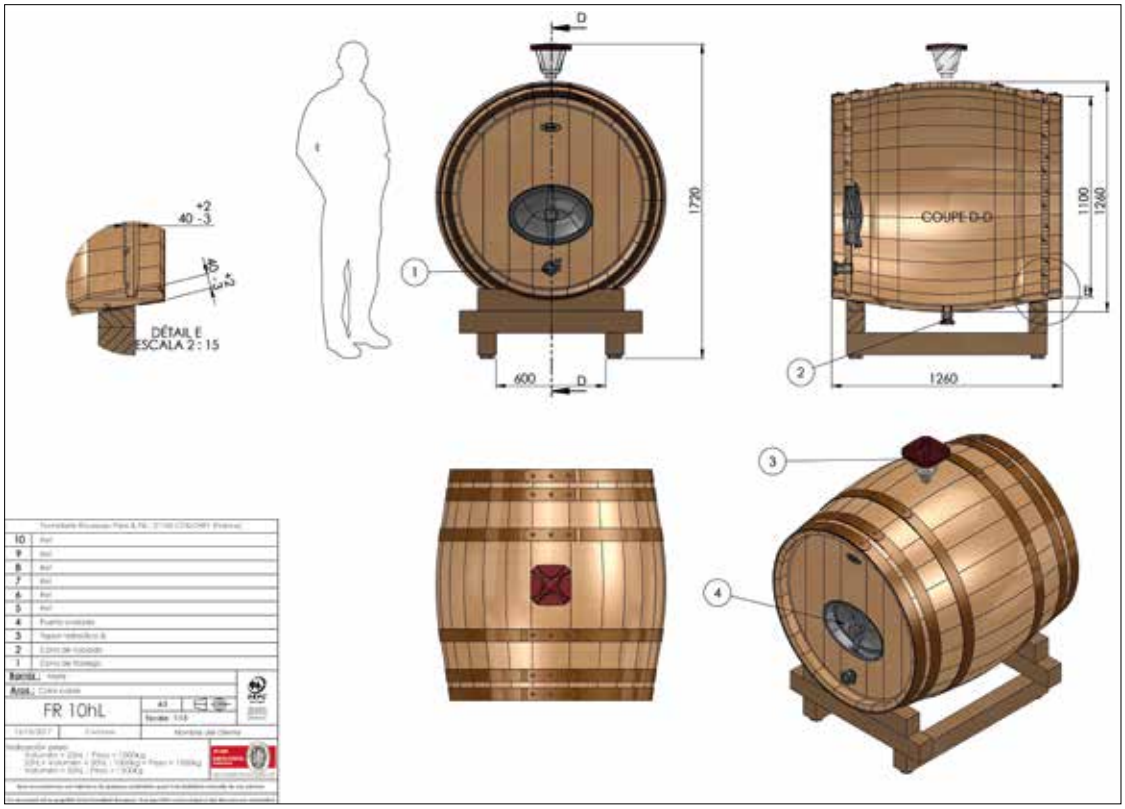
Accesorios				Regulación térmica		Acabados					
Termómetro	Termowell	Regla y grifo de nivel (fijado o desmontable)	Toma muestras	Placa de frío (2)	Serpentines (2)	Soporte de roble con chapones de protección inox	Chapones regulables	Soporte de inox	Pintura	Barniz tonelero (3)	Marcaje personalizado
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	•	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•
o	o	o	o	o	o	•	o	o	•	•	•

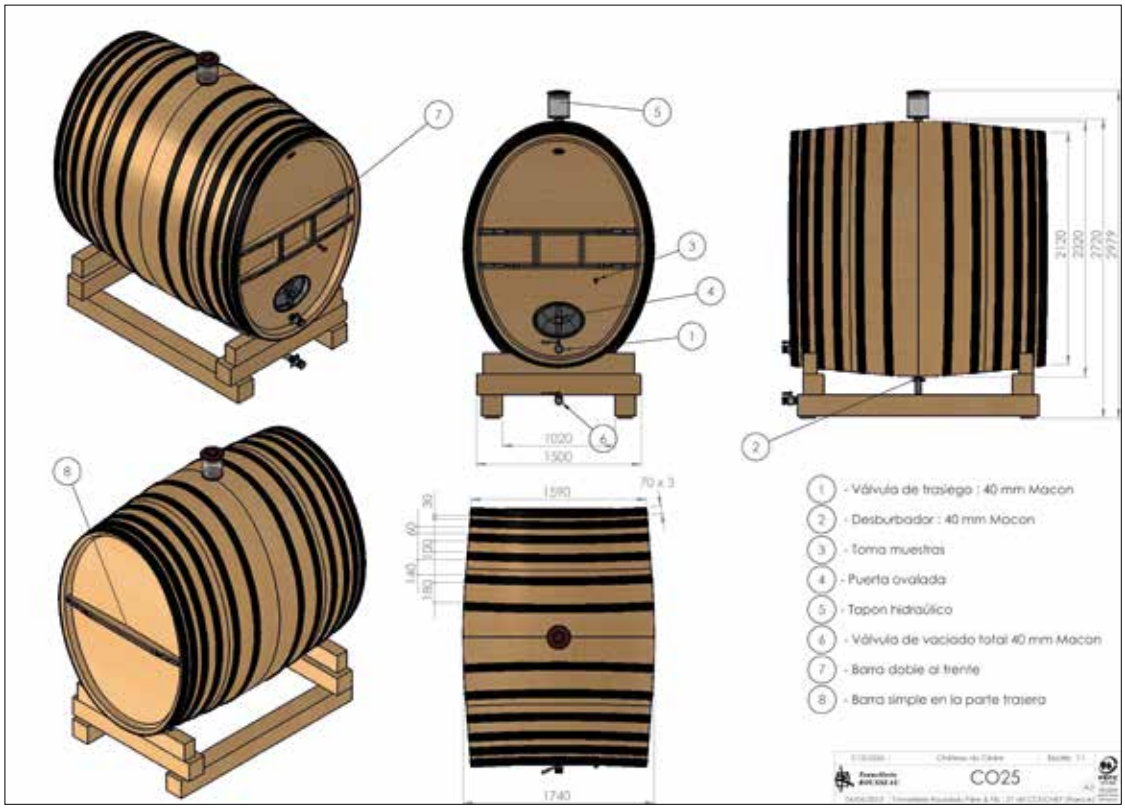
(1) Válvulas disponibles en varios formatos : 40 o 50 mm Mâcon, DIN, Friedrich, Garola, 1,5-2"Triclover Clamp, RJT-BSM (consultenos).

(2) Varias superficies / dimensiones disponibles : consúltenos

(3) Barniz tonelero, mate o satinado

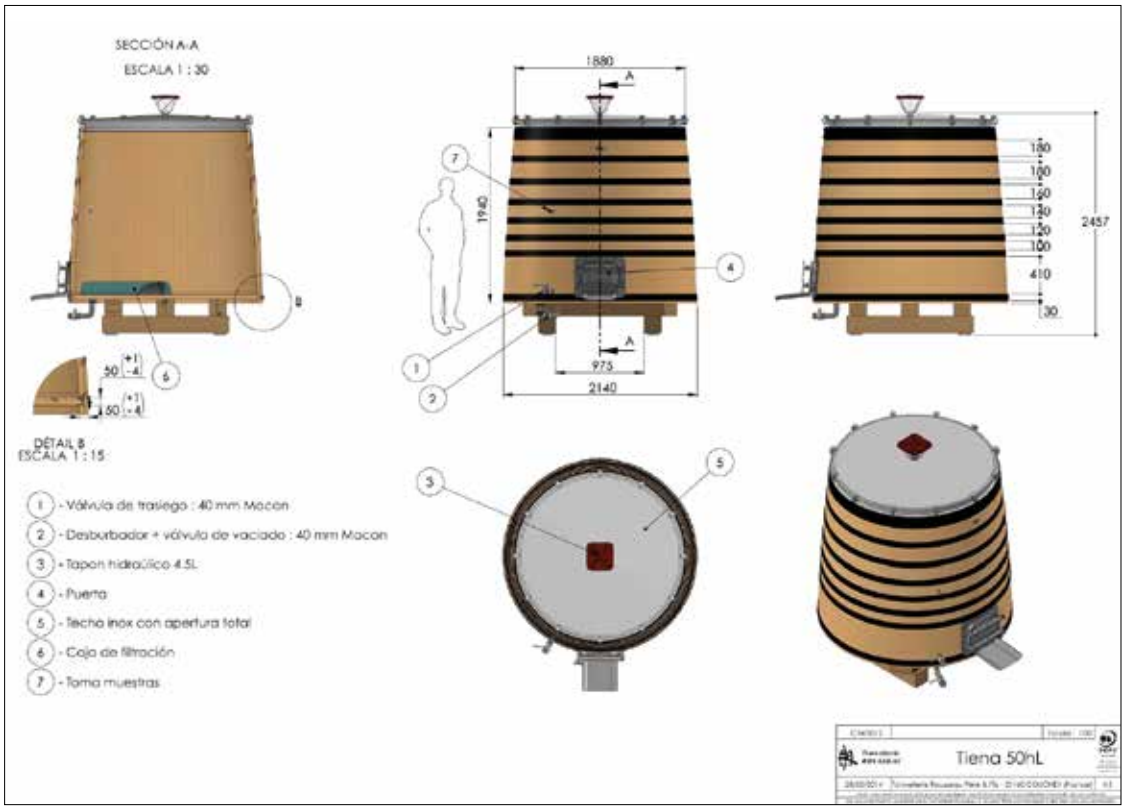
ALGUNOS EJEMPLOS DE DISEÑOS DE NUESTROS GRANDES VOLÚMENES

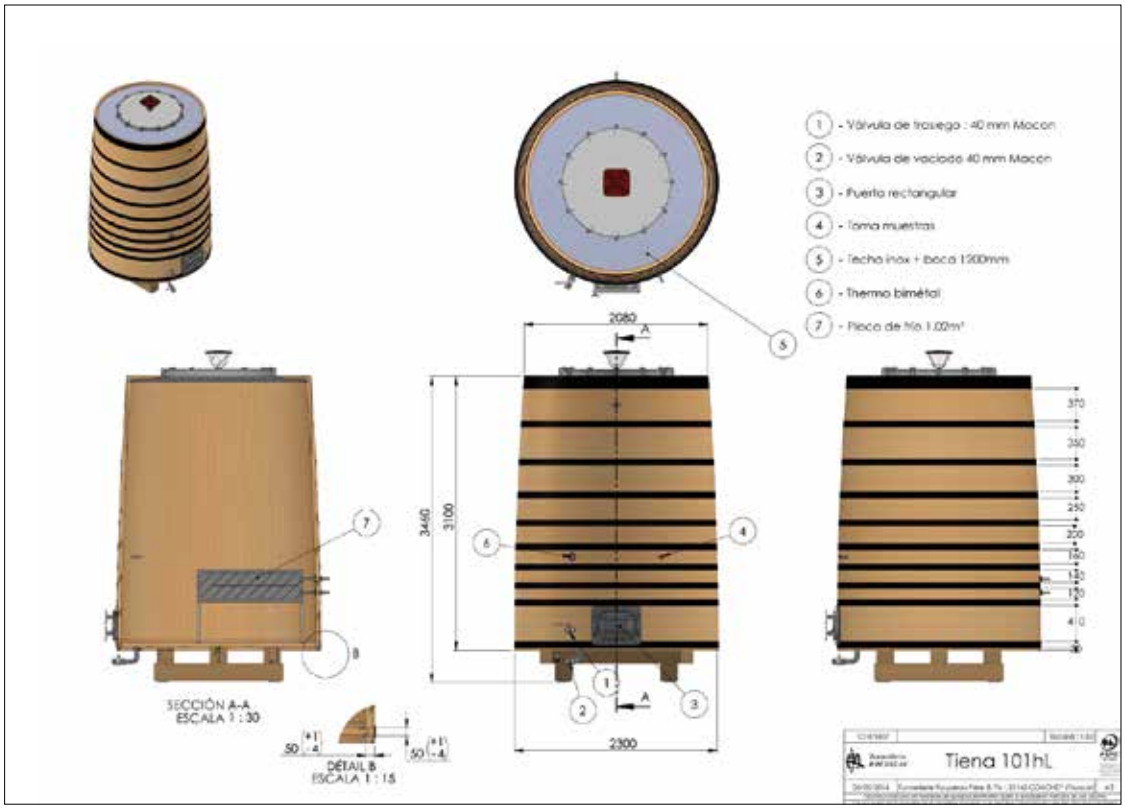



1 - Válvula de trasiego : 40 mm Macon
2 - Desburbador : 40 mm Macon
3 - Toma muestras
4 - Puerta ovalada
5 - Tapon hidraúlico
6 - Válvula de vaciado total 40 mm Macon
7 - Barra doble al frente
8 - Barra simple en la parte trasera
CO25

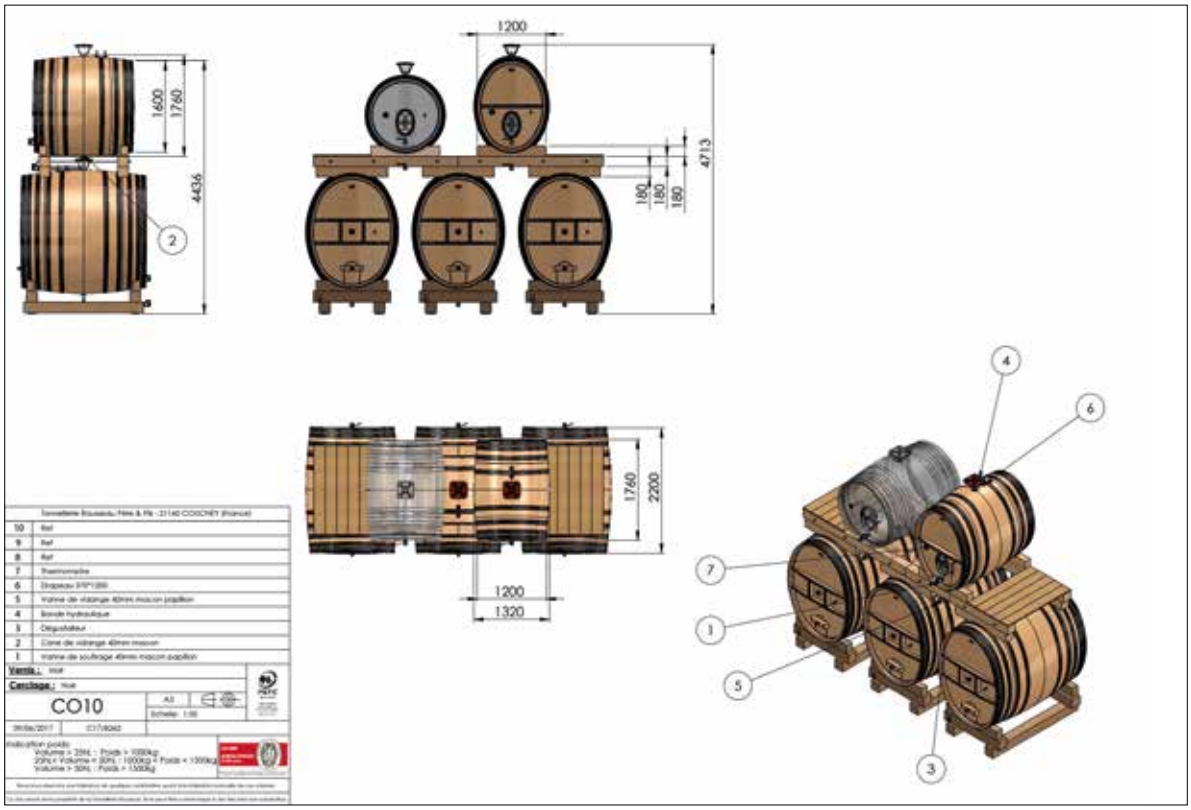
1 - Válvula de trasiego / 50 mm Macon
2 - Desburbador / 50 mm Macon
3 - Toma muestras
4 - Puerta ovalada
5 - Bonde hydraulique
6 - Thermowell
7 - Placa de fijo 1200 x 370 mm
8 - Válvula de vaciado total en fachada 50 mm Macon
C10
SECCIÓN D-D
ESCALA 1 : 25

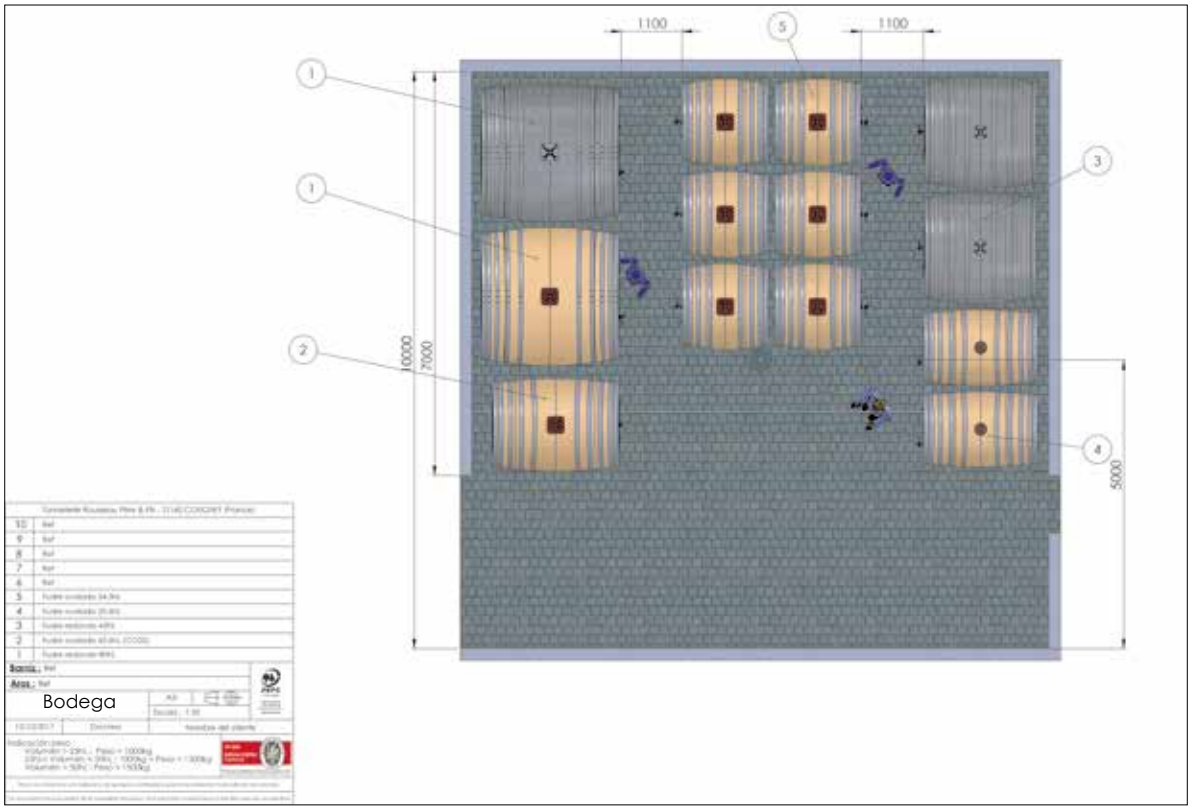
ALGUNOS EJEMPLOS DE DISEÑOS DE NUESTROS GRANDES VOLÚMENES





IMPLANTACIONES EN BODEGAS





UNAS INSTALACIONES

N°38
50 hls

Tonnellerie Rousseau - RCS Dijon B 305 902 603. Fotos e ilustraciones no contractuales. Crédito fotos : © Tonnellerie Rousseau, Michel Joly, Serge Chapuis, Fotolia.
Realización: Agence Buenos Aires. Enero de 2018

Toneleros - Fudreros en Borgoña
desde 1954

www.tonnellerie-rousseau.com

Tonnellerie Rousseau @rousseaubarrels tonnellierousseau

Tonnellerie Rousseau - ZA des Champys - 21160 Couchey - Francia
+33 (0)3 80 52 30 28 - contact@tonnellerie-rousseau.com