



# GROUPE VICARD

Produktfolder 2023

deutsch



# 01



EINE VERTIKALE INTEGRATION DES ROHSTOFFS



## ENTDECKEN

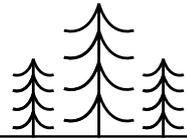
Unsere Beschaffungsstrategie



GROUPE  
VICARD

# ENTDECKEN

Unsere Beschaffungsstrategie



## EINE VERTIKALE INTEGRATION DES ROHSTOFFS

Zwei Daubenhauereien sind in die Groupe Vicard integriert. Die größte der beiden, Merrains du Périgord (PEFC-zertifiziert), verfügt über eine Produktionskapazität von 3 000 m<sup>3</sup> Dauben pro Jahr. Auf diese Weise sichern wir unsere Beschaffung und garantieren eine perfekte Rückverfolgbarkeit unserer Produkte.

Die Qualitätskontrolle des Rohstoffs durch unseren Holzeinkäufer ist ein echter strategischer Vorteil und erfolgt in Partnerschaft mit der französischen Forstbehörde ONF sowie einigen privaten Zulieferern.



## DIE QUALITÄT DER EICHE

Wir beziehen unseren Rohstoff hauptsächlich aus den Wäldern der Region Centre, des Departements Allier und des Nordosten Frankreichs, können unsere Einkäufe (15 %) aber auch auf Wälder in Nachbarländern ausweiten, die zu denselben Massiven wie die französischen Wälder gehören.



## RÜCKVERFOLGBARKEIT VON DER BARRIQUE BIS ZUR EICHE

Die Groupe Vicard garantiert bei jedem ihrer Verarbeitungsschritte eine vertikale Rückverfolgbarkeit.



## EINE 100 % NATÜRLICHE TROCKNUNG

Dank einer 8 Hektar großen Fläche kann die Groupe Vicard eine im Durchschnitt 30-monatige vollkommen natürliche Trocknung garantieren. Unser Daubenbestand entspricht der Produktion von drei Jahren und zeugt damit von unserem qualitativen und finanziellen Engagement.

KURZ GEFASST

**8 ha**  
Lagerfläche  
für die  
Dauben

**100%**  
eigene  
Beschaffung

**1**  
Holzeinkäufer,  
Frédéric  
Désamais

**3 000 m<sup>3</sup>**  
produzierte  
Dauben pro  
Jahr

**2**  
Produktionsstandorte  
(Vicard und MDP)



100% ICE WIEDERVERWERTUNG DER ROHSTOFFVERLUSTE



## ENGAGEMENTS

Gegenüber der Umwelt



# ENGAGEMENTS

Gegenüber der Umwelt



## 100% IGE WIEDERVERWERTUNG DER ROHSTOFFVERLUSTE

Der Materialverlust ist ein integraler Aspekt der Barrique-Herstellung. Es gibt zwei Arten von Abfällen: grüne (feuchte) Abfälle aus den Daubenhauereien (70 %) sowie trockene Abfälle aus der Böttcherei (30 %). Die Groupe Vicard verwertet diese Verluste zu 100 % wieder.



## HOHE WASSEREINSPARUNGEN

Die Umweltstrategie der Groupe Vicard zeigt sich ebenfalls in der Reduzierung des Wasserverbrauchs anhand folgender Innovationen:

- Dichtigkeitskontrolle: Die Nutzung von Wasserdampf spart pro produzierter Barrique mehr als 20 Liter Wasser ein.
- Durch die molekulare Toastung der Barriques anhand von Wärmestrahlung können im Vergleich zur traditionellen Toastung 98 % Wasser eingespart werden.

## DREI RECYCLING-SYSTEME

### GRÜNES HOLZ (DAUBENHAUEREI)



HOLZSTOFF

SPLINT- UND KERNHOLZ



WÄRMEENERGIE



HEIZMATERIAL FÜR DIE WERKSTÄTTEN

RINDE

### TROCKENES HOLZ (DAUBEN)



PELLETS FÜR DIE TOASTUNG

ALLE VERLUSTE



## FÜR ALLE, DIE NOCH EINEN SCHRITT WEITERGEHEN MÖCHTEN

Vicard hat Öko-Barriques entwickelt, die aus den in Böttchereien üblicherweise nicht verwerteten Teilen der Eiche hergestellt werden (Dauben aus Endstamm- und schmalere Holzstücken).

KURZ GEFASST

**70%**

Rohstoffverluste vom Stammholz bis zur Barrique

**100%**

Wiederverwertung dieser Verluste durch Vicard

**98%**

Wassereinsparung bei der Toastung

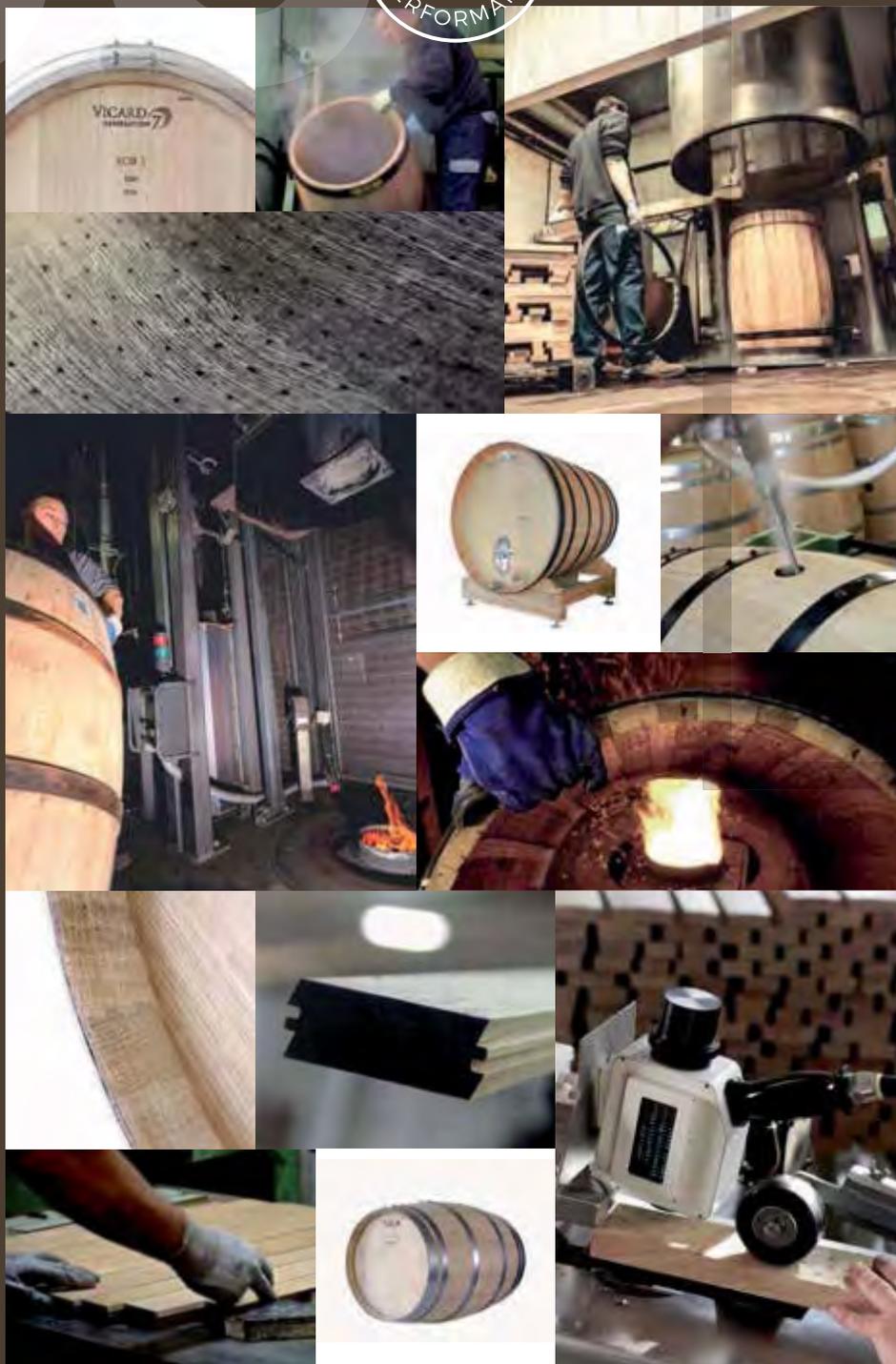
**20 L**

Wassereinsparung bei der Dichtigkeitskontrolle einer Vicard-Barrique

# 03



DIE INNOVATION STEHT IM MITTELPUNKT UNSERER ARBEIT



## INNOVATIONEN

Aus dem Hause Vicard



GROUPE  
VICARD

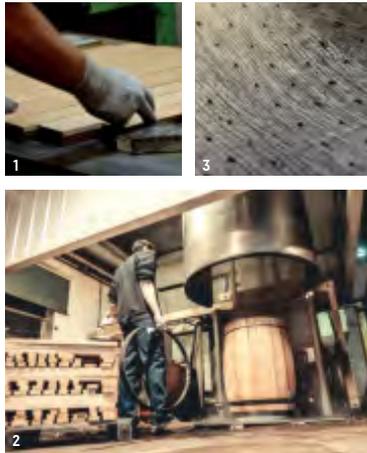
# INNOVATIONEN

Aus dem Hause Vicard



## DIE INNOVATION STEHT IM MITTELPUNKT UNSERER ARBEIT

Angetrieben von der Leidenschaft für seinen Beruf und dem Know-how von fünf Böttchergenerationen, hat Jean-Charles Vicard innovative Verfahren bei der Herstellung seiner Produkte eingeführt und kombiniert so einen grundsätzlich handwerklichen Beruf mit fortschrittlicher Technologie.



### NUT- UND FEDERVERBINDUNG BEI DEN FASSBÖDEN® (2000) <sup>(1)</sup>

Die Nut- und Federverbindung der Dauben sorgt für die perfekte Dichtigkeit. Im Vergleich zur herkömmlichen Technik reduziert dies die Risiken einer mikrobiologischen Infektion.

### BIEGEN MIT WASSERDAMPF (2005) <sup>(2)</sup>

Ein weniger als 5 Minuten dauerndes automatisches Verfahren mit Niederdruckdampf bringt das Barrique in Form. Das Barrique kommt trocken heraus und bewahrt seine ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften. Dies verbessert die kontrollierte Toastung.

### SCARSTAVE® - DAS VICARD-VERFAHREN GEGEN BLASEN (2009) <sup>(3)</sup>

Dauben werden während ihrer Fertigung skarifiziert, um die Blasenbildung zu verhindern. Gleichzeitig dringt die Toastung tiefer in das Holz ein.



### DIE MOLEKULARE TOASTUNG (2011) - HOMOGENITÄT, PRÄZISION UND REPRODUZIERBARKEIT <sup>(4)</sup>

Dieses ab 2011 entwickelte Toastungssystem ist einzigartig in unserer Branche. Es ist komplett computergesteuert und basiert auf Wärmestrahlung, die den Fässern eine homogene, reproduzierbare und präzise Toastung verleiht.

Das Barrique wird in eine geschlossene Kammer mit Rauchabzug gestellt. Dies hat zusätzlich eine deutliche Verbesserung der Arbeitsbedingungen des Böttchers zur Folge, da sämtliche Rauch- und Brandgerüche unmittelbar abgezogen werden. Der Doppelbrennkegel schützt das Fass vor dem Kontakt mit der Flamme. Die Präzision der Anlage ermöglicht innovative Toastungsprofile, wie beispielsweise die graduelle Toastung, die auf einer stufenweisen Erhöhung der Temperatur beruht (siehe unsere Toastungsprofile).



### DIE SELEKTION NACH DEM TANNINPOTENZIAL - VICARD GENERATION 7 (2012) <sup>(5)</sup>

Nach dreijährigen Recherchen brachte Jean-Charles Vicard 2010 die ersten Barriques namens „Esprit de Dryades“ heraus, die 2012 den Markennamen „Vicard Generation 7“ erhielten.

Die Selektion nach dem Tanninpotenzial (TP) ist eine zuverlässige und schnelle Methode zur Messung des Ellagitanningehalts (EGT) von nicht getoastetem Eichenholz.

Dieses innovative Verfahren für die Holzauswahl in Kombination mit der molekularen Toastung gestattet es uns, Barriques mit einem homogenen und perfekt bestimmten Tanninpotenzial anzubieten.

# 04



—  
EIN MOSAIK AN AROMEN UND DÜFTEN



## TOASTUNGEN

Unsere verschiedenen Profile



GROUPE  
VICARD

# TOASTUNGEN

Unsere verschiedenen Profile

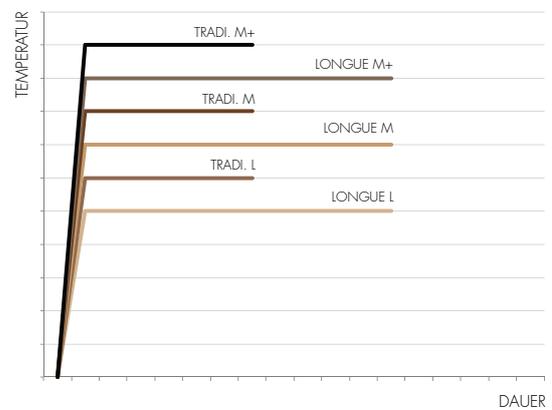


## EIN MOSAIK AUS AROMEN UND DÜFTEN

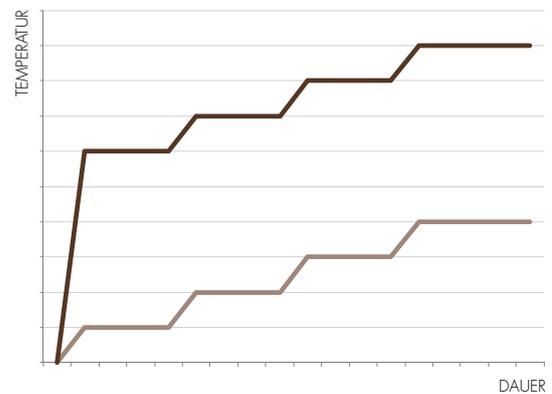
Die Groupe Vicard bietet dank ihres einzigartigen Systems der molekularen Toastung vier Toastungskategorien (Traditionell, Lang, Graduell, Innovativ und Premium) an.

Die verschiedenen Toastungsprofile wurden mit dem Ziel vor Augen entwickelt, die Anforderungen unserer Kunden in Sachen Präzision besser zu erfüllen. Es geht in erster Linie darum, die Gleichung „Wein – Ausbaudauer – Auswahl des Holzes – Toastung“ so exakt wie möglich zu definieren.

### TRADITIONELL UND LANG

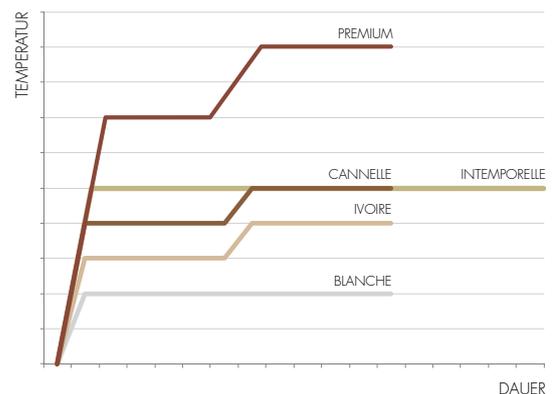


### GRADUELL



Die Groupe Vicard bietet sieben graduelle Toastungen an, die zwischen 140 und 200 Grad beginnen können (siehe nebenstehende Beispiele).

### INNOVATIV UND PREMIUM





EINE PRODUKTREIHE BASIEREND AUF DER HOLZKÖRNUNG



## PRODUKTREIHE VICARD

Traditionelle Barriques



# PRODUKTREIHE VICARD

Traditionelle Barriques



## EINE PRODUKTREIHE BASIEREND AUF DER HOLZKÖRNUNG

Die Gruppe Vicard wählt ihre französischen und aus angrenzenden Ländern stammenden Eichen gemäß der Körnung des Holzes (sehr fein, fein, mittelfein, grob) aus. Dank dieser Strategie können wir uns allen Anforderungen anpassen.



**PRESTIGE**  
Sehr feine Körnung  
< 1,5 mm



**CLASSIQUE**  
Mittelfeine Körnung  
> 2 bis 3 mm



**DISTINCTION**  
Feine Körnung zwischen  
1,5 und 2 mm



**TRADITION**  
Grobe Körnung > 3 mm

## GÄRBOTTICHE

### ERHÄLTICHE

**FASSUNGSVERMÖGEN:**  
300 bis 600 Liter

### AUSRÜSTUNG:

Kugelventil ø 40 mm, zylindrischer  
Domdeckel ø 200 mm

**RACK:** Verzinkter Stahl, Rotation auf 4  
Rollen, Einschub für Gabelstapler.

## FASSUNGSVERMÖGEN

Maße in mm – Toleranz +/- 5 mm

BEZEICHNUNG	FASSUNGSVERMÖGEN	HÖHE	Ø BAUCH	Ø KOPF	DICKE	STAHLREIFEN	HOLZREIFEN
BORDEAUX TRANSPORT	225 L	950	685	565	22 oder 27	6	/
BORDEAUX CHÂTEAU	225 L	950	685	565	22	6	4
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ	225 L	950	685	565	22	8	/
BOURGOGNE TRANSPORT	228 L	890	715	595	27	6	/
BOURGOGNE CHÂTEAU	228 L	890	715	595	27	6	4
BOURGOGNE TRADITION	228 L	890	715	595	27	6	8
FUT TRANSPORT 265	265 L	950	735	595	27	6	/
FUT TRANSPORT 300	300 L	1 040	750	620	27	6	/
FUT TRANSPORT 350	350 L	1 040	815	655	27	8	/
FUT TRANSPORT 400	400 L	1 080	835	695	27	8	/
FUT TRANSPORT 450	450 L	1 160	850	695	27	8	/
FUT TRANSPORT 500	500 L	1 160	895	735	27	8	/
FUT TRANSPORT 600	600 L	1 160	975	825	27	10	/
FUT TRANSPORT 600 ÉPAIS	600 L	1 170	980	835	35	10	/
FUT TRANSPORT 700	700 L	1 160	1 040	875	27	10	/
FUT TRANSPORT 700 ÉPAIS	700 L	1 170	1 040	895	35	10	/
JEAN VICARD PREMIUM	225 oder 228 L	950 oder 890	685 oder 715	565 oder 595	27	8	/

## ERHÄLTICHE AUSFÜHRUNGEN

### KOLLEKTION BORDEAUX (225 L)



Bordeaux Transport/  
Transport Mince



Bordeaux  
Château



Bordeaux  
Château Ferré

### KOLLEKTION BOURGOGNE (228 L)



Bourgogne  
Transport



Bourgogne  
Tradition



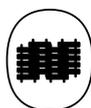
Bourgogne  
Château

### JEAN VICARD (225 L ODER 228 L)



Sonderedition

OPTIONEN



LANGE  
TROCKNUNG



GETOASTETE  
BÖDEN



LASERPRÄGUNG



LACKIERTE  
REIFEN



ERNEUERUNG  
DURCH AUSFRÄSEN

## GUT ZU WISSEN

Wir bieten komplett überarbeitete  
gebrauchte Fässer in verschiedenen  
Größen und unterschiedlichen Alters  
mit Hygienegarantie an.



**ÖKOLOGISCHE  
BARRIQUES**

**PREISWERTE  
ALTERNATIVEN**



#GREENTOUCH

› DIE BESONDERHEIT DES ECO 3 LIEGT IN SEINER ZUSAMMENSETZUNG ‹

NUT- UND FEDERVERBINDUNG SCHMALER DAUBEN

DIE OPTIMALE NUTZUNG DES HOLZES = ROHSTOFFERSPARNIS



FRANZÖSISCHE EICHE

WIR KÖNNEN 3 % MEHR HOLZ NUTZEN



VORTEILE DIESER VERBINDUNGSTECHNIK

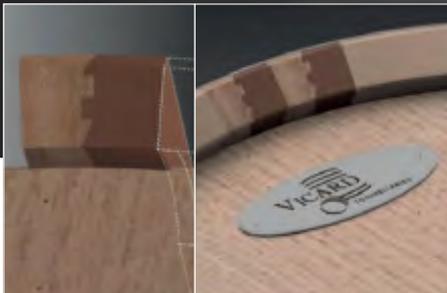


STÄRKERE MIKROOXIDATION DANK DER NUT- UND FEDERVERBINDUNG

- Betonung von Frucht und Fülle am Gaumen
- Optimierte Stabilisierung der kolloidalen Strukturen
- Schnellere Beseitigung unerwünschter Schwefelverbindungen
- Beschleunigter Weinausbau

ZOOM

EINE SPEZIELLE VERBINDUNG



EINZIGARTIGE VERBINDUNGSTECHNIK

Bei ECO 3 handelt es sich um eine Nut- und Federverbindung schmaler Dauben (Standarddicke und Beachtung der Holzmaserung, aber geringere Breite). Für eine Standarddaube benötigt man zwei dieser schmalen Dauben.



INFO +

**AUSZEICHNUNGEN**

VINITECH 2014 - Erwähnung  
AGROVINA 2016 - Sonderpreis



› ECO 27 DAUBEN GESCHAFFEN AUS DEN OBEREN STAMMTEILEN DER EICHE (ENDSTAMMSTÜCKE), DIE BISHER NICHT FÜR DIE BARRIQUE-HERSTELLUNG VERWENDET WURDEN. ‹



ZOOM DAUBENAUSWAHL NACH TANNINGEHALT



### ECO SELECT

Spezielle Auswahl der besten ECO 27 -Dauben. Verfügbar mit zwei unterschiedlichen Tanninpotentialen (niedriges und mittleres/hohes Potenzial).

**TOASTUNGEN** Jedes Toastungsprofil

VERWENDUNG VON <b>ENDSTAMMSTÜCKEN</b>	ANWENDUNG EINER INNOVATIVEN <b>LASERSCHNEIDETECHNIK</b> NAHE DER HOLZMASERUNG
PATENTIERTES VERFAHREN MITTELS DRUCKINJEKTION VON LEBENSMITTELECHTEM PARAFFIN IN DIE HOLZFASERN, <b>UM DIE DICHTIGKEIT DES PRODUKTES ZU OPTIMIEREN</b>	

ANGEPASSTE TOASTUNGSPROFILE



### SPEZIFISCHE TOASTUNGSPROFILE

ECO 27 wird mit vier Toastungsprofilen für eine kurze bis mittlere Ausbaudauer angeboten (Traditionell M/M+, Lang M/M+).

**SENSORISCHES PROFIL**  
reiche und komplexe Aromen

INFO +

### AUSZEICHNUNGEN

I+Q AWARDS 2016 - Innovation des Jahres





# ECO

## DIE BARRIQUE-REIHE IM EINKLANG MIT EINER **ACHHALTIGEN ENTWICKLUNG**



Beim klassischen Zuschnitt der Dauben führt die Einhaltung der technischen Vorgaben zu einem Rohstoffverlust in Höhe von 70 %. Die Groupe Vicard verwertet diese Verluste zu 100 % wieder.

Die Barrique-Reihe **ECO ** trägt zu dieser Wiederverwertung bei und besteht gleichzeitig aus absolut konkurrenzfähigen Produkten.

<b>VORTEILE</b>	IDEAL FÜR EINE KURZE ODER MITTLERE AUSBAUDAUER		
	INNOVATIVE ALTERNATIVE		WIRTSCHAFTLICHE LÖSUNG
	WIEDERVERWERTUNG VON HOLZABFÄLLEN		

### **SPEZIFIKATIONEN**

KAPAZITÄTEN : 225, 228, 300, 350, 400, 500 L  
URSPRUNG : Französische Eiche und Grenzländer  
TOASTUNGEN : Kontaktieren Sie uns

# VICARD GENERATION 7

## ÄNDERUNG des PARADIGMAS

### BARRIQUE SORTIERT NACH TANNINPOTENZIAL



Vicard Generation 7 entstand aus dem Wunsch, die Schwankungsfaktoren beim Rohmaterial für die Barriques kontrollieren zu können und so für mehr Präzision beim Ausbau von Weinen und Spirituosen zu sorgen.

Auf der Grundlage des gesamten Knowhows von sechs Generationen startete Jean-Charles Vicard 2008 die siebte Runde eines umfangreichen Forschungs- und Entwicklungsprogramms.

Für Vicard Generation 7 kommt das Verfahren der NIRS (Nahinfrarotspektroskopie) zum Einsatz, das eine Selektion der Dauben anhand des Tanninpotenzials ermöglicht. Das perfekt homogene Ausgangsmaterial und die anschließende molekulare Toastung sorgen bei den Barriques von Vicard Generation 7 für ein Höchstmaß an Präzision, Homogenität und Reproduzierbarkeit.

## DREI TANNINPOTENZIALKLASSEN

Die Analyse von 2500 Dauben ermöglichte es uns, die Ursachen für eine wichtige Variable, zu isolieren und zu definieren: das Ellagitannin-Gehalt in der Eiche.



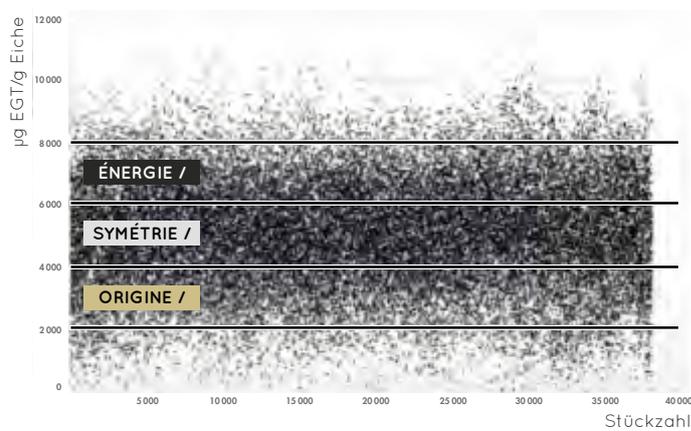
**ORIGINE /**  
2,000 bis 4,000 µg EGT/g Eiche



**SYMÉTRIE /**  
4,000 bis 6,000 µg EGT/g Eiche



**ÉNERGIE /**  
6,000 bis 8,000 µg EGT/g Eiche



## EINE SPEZIFISCHE METHODIK

### MOLEKULARES TOASTEN

Bei der Toastung mit Strahlungswärme wirkt eine kontrollierte, gleichmäßige und homogene Temperatur auf die Innenseite der Barriques ein. Dabei kommt ein Doppelbrennkegel zum Einsatz, der sich der Fassform anpasst. Die Barriques werden jeweils in eigenen Kammern platziert, um alle Einflüsse von außen auszuschließen. **Die Computersteuerung sorgt während des gesamten Prozesses für eine gleichbleibende Temperatur.**

### TANNINPOTENZIAL

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





# EIN ANDERES BARRIQUE-KONZEPT

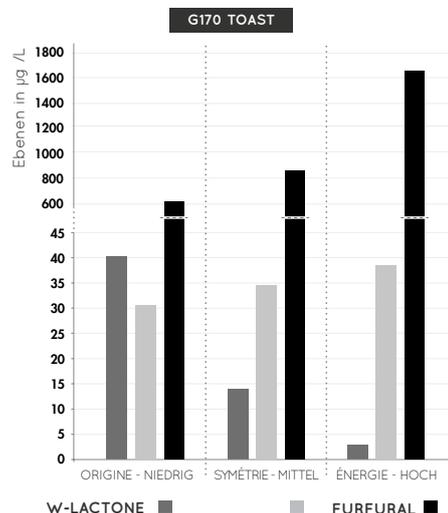
## HOMOGENITÄT / REPRODUZIERBARKEIT / PRÄZISION

### EINEN SCHRITT NÄHER AN PRÄZISION

Obwohl der molekulare Röstprozess die Präzision unserer Produkte erheblich verbessert hat, haben wir festgestellt, dass wir die Variation des Rohmaterials nicht vollständig beherrschen. Die 2008 eingeleitete Untersuchung dieser Variante konzentrierte sich auf die Klassifizierung von Dauben anhand ihres Ellagitanningehalts. Dieser Durchbruch erlaubte uns, unser Ziel zu erreichen und den Vicard Generation 7 Bereich zu starten.

### SENSORISCHER EFFEKT

Unser Verfahren ermöglicht die Realisierung von Barriques mit absolut genau steuerbarem, homogenem Tanningehalt (Ellagitannine), die jederzeit reproduziert werden können und perfekt auf den jeweiligen Jahrgang abgestimmt sind.



## VERFÜGBARE PROFILE



### ORIGINE / PTB - DAS TERROIR

Selektion mit geringem Tanninpotenzial. **ORIGINE** (PTB) fügt minimal Tannin hinzu und bietet gleichzeitig alle Vorteile und Komplexitäten der Eichenreifung. Charakteristisch sind fruchtige, helle Noten mit einem konzentrierten Geschmack.

#### AROMATISCHE NOTEN:



### SYMÉTRIE / PTM - GLEICHGEWICHT

Selektion mit mittlerem Tanninpotenzial. **SYMÉTRIE** (PTM) bietet ein Zwischenprofil, das Struktur und Spannung unter Berücksichtigung der Frucht kombiniert.

#### AROMATISCHE NOTEN:



### ÉNERGIE / PTH - STRUKTUR

Selektion mit hohem Tanninpotenzial. **ÉNERGIE** (PTH) zieht die Register des Volumens mit einem Beitrag von Struktur und körperreicher Frucht.

#### AROMATISCHE NOTEN:



### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Fassungsvermögen : 225, 228, 300, 350, 400, 500 L  
 Origin : · Französische und grenznahe Eichen  
 Rohstoff sortiert nach Tanninpotenzial (TP)  
 Computergesteuertes molekulares Toasten mit Strahlungswärme

### AUSZEICHNUNGEN

I+Q AWARDS 2016  
 Innovation des Jahres

SITEVI 2017  
 Bronzemedaille



EXCELLENCE OF A LIFETIME



JEAN VICARD

premium barrel

*by Jean Vicard*



# JEAN VICARD

premium barrel

by Jean Vicard



## Exzellenz eines Lebens

Das Ergebnis von Jean Vicard Premium Fass spiegelt 50 Jahre Erfahrung und Innovation wieder, die die Arbeit von Jean Vicard würdigen, der 1965 den Titel des besten Arbeiters in Frankreich erhielt und der Vater von Jean-Charles Vicard ist.



## Spezielle Eichenselektion

Unsere Holzeinkäufer haben für das Fass die renommiertesten „Hautes Futaies“ mit einem Mindestalter von 250 Jahren ausgewählt. Die Kontrolle unserer Holzversorgung stellt sicher, dass das Jean Vicard Fass nur aus Eichenholz höchster Qualität mit der engsten Maserung hergestellt wird.

## Natürliche Reifung

Die Dauben werden so nah wie möglich am Herzen des Baumes ausgewählt und in einem Bereich unseres 8 Hektar großen Waldparks luftgetrocknet, der ausschließlich diesem Premiumholz gewidmet ist. Die 48-monatige natürliche Reifung unter freiem Himmel sorgt für eine hervorragende Auswaschung der Tannine und verleiht der Entwicklung der Geschmacksvorläufer eine schöne Komplexität.

*" Ein Vater hat 2 Leben, sein eigenes und das seines Sohnes. "*

Jules Renard (1902)

## Spezial-Toastung

In einem eigenen Workshop wurde ein spezielles molekulares Kochrezept entwickelt, um die Tannine des Jean-Vicard-Fass zu respektieren. Diese einzigartige Toastung ist elegant ausbalanciert, um Finesse, Komplexität und außer-gewöhnlichen Charakter zu liefern.

## Einzigartig in jedem Detail

Die erfahrenen Hände unserer Master Cooper formen und polieren das Fass Jean Vicard, um es in jedem Detail außer-gewöhnlich und einzigartig zu machen.



FEATURES

### DAS FASS WIRD ALS LIMITED EDITION PRODUZIERT, ERHÄLTlich IN 225L Und 228L

- 48 Monate natürliche Trocknung
- Extra feine Maserung aus französischer Eiche
- 27 mm Daubendicke
- Spezielle lange Toastung für einen samtigen und fruchtigen Lauf
- Acht verzinkte Stahlreifen (vier sind schwarz lackiert)
- Eichenholzstab mit Signatur „by Jean Vicard“
- Eichenständer auf Anfrage erhältlich (der auf dem Bild steht nicht zum Verkauf)

# OVONUM

DAS EI DER GÖTTLICHEN PROPORTIONEN

Eine große technische Meisterleistung, die Vorteile des Goldenen Schnitts nutzt.

WWW.VICARDG7.COM .....



VICARD  
GENERATION 7

.....  
ÄNDERUNG *das* PARADIGMAS

# OVONUM

OVONUM ist eine echte technische Meisterleistung. Jedes OVONUM ist ein Unikat, das von unseren Küfermeistern von Hand gebaut wird. Viel Know-how ist notwendig, um dieses Meisterwerk der Handwerkskunst zu fertigen.



## SORGFÄLTIGE AUSWAHL DER HÖLZER

Nach 30 Monaten natürlicher Reifung in unserem 8 Hektar großen Holzpark folgt eine Selektion der Hölzer nach Ihrem Tannin Potential (Generation 7).

## GÖTTLICHE KURVEN

Die Abmessungen des OVONUM entsprechen einem Vielfachen des Goldenen Schnitts. Seine zylindrische Eiform, inspiriert von der Brownschen Bewegung, ermöglicht eine Resuspension des Weintrubs.

## AROMAFUSION

Dieses einzigartige Produkt zeichnet sich durch eine große Komplexität aus, die während des Koch- und Alterungsprozesses entsteht.

Ein ideales Produkt für Weißweine.

## DAS EI DER GÖTTLICHEN PROPORTIONEN

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Erhältlich in 228l, 400l und 15 hl \*

Holz-Dauben: Französische Eiche und angrenzende europäische Wälder

Toastung: Molekulare Toastung per Computer

Individuelle Ausstattung auf Anfrage

“ DETAILS MACHEN PERFEKTION, UND PERFEKTION IST KEIN DETAIL. “

- Leonardo da Vinci



\* Andere Gebinde: Kontaktieren Sie uns.

# EGGONUM®

DIE PERFEKTE KOMBINATION AUS EDELSTAHL UND HOLZ

Ein außergewöhnliches Produkt, von unseren Küfermeistern handgefertigt.



WWW.VICARDG7.COM .....

VICARD  
GENERATION 7

ÄNDERUNG *das* PARADIGMAS

# EGGONUM®

Eggonum® ist ein technisches Meisterwerk. Jedes EGGONUM ist ein Unikat, das von unseren Küfermeistern von Hand gefertigt wird. Vicard spielt hier die sich wechselseitig ergänzenden Materialien aus, indem Holz und Edelstahl kombiniert werden.

## DIE PERFEKTE KOMBINATION AUS EDELSTAHL UND HOLZ

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Erhältlich in 5hL, 10hL, 19hL, 30hL

Weitere Kapazitäten auf Anfrage

Holz-Dauben: Französische Eiche und angrenzende europäische Wälder

Toastung: Molekulare Toastung per Computer

### +

 AROMATISCHES PROFIL

**Edelstahl:** Frische, Mineralität, Bewahrt die Frucht.

**Das Holz:** Komplexität, Spannung und Länge am Gaumen

### PERFEKTE EHE

Ein einzigartiges Produkt. Eggonum® ist eine perfekte Verbindung von Edelstahl und Eichenholz. Dank dieser Materialallianz profitiert dieses Ovoid sowohl von der Mikrooxygenierung des Eichenholzes als auch von Edelstahl, das Frische und Frucht bewahrt.

### QUALITÄTSROHSTOFFE

Unsere streng ausgewählten Eichendauben werden auf unserem 8 Hektar großen Holzplatz 30 Monate lang auf natürliche Weise getrocknet. Es folgt eine schrittweile molekulare Toastung per Computer.

Wir haben uns für V4A-Edelstahl entschieden, der für seine Beständigkeit und Langlebigkeit bekannt ist.

### CLEVERE UMREIFUNG

Die traditionellen Reifen wurden durch abnehmbare Edelstahlringe ersetzt. Dank diesen ist es möglich, den Holzkörper zu erneuern und damit die Lebensdauer des Produkts zu verlängern (Empfehlung: Holzkörper alle 3 bis 4 Jahre wechseln).

### ÖNOLOGISCHE WIRKUNG

Die Eiform des Fasses fördert die Brownsche Bewegung, die dem Wein Tiefe, Volumen und Textur verleiht. Die Forschung hat gezeigt, dass Weine, bei denen der Trub in der Schwebelage gehalten wird, ein wesentlich cremigeres Mundgefühl und Fülle haben.

### PRODUKTVORTEILE



ERNEUERBARE  
HOLZKÖRPER



MOLEKULARES  
TOASTEN



KEINE ECKEN  
(PERFEKTES EI)



# BRANTWEIN-KOLLEKTION

## INDIVIDUELL GEFERTIGTE BARRIQUES

### BRANDNEUE COGNAC ODER WEINBRANDFÄSSER

Mit einem Know-how, das seit sechs Generationen vererbt wird, bietet die Tonnellerie Vicard maßgeschneiderte Cognac- und Weinbrandfässer an.

#### KÖRNUNG UND HERKUNFT DES HOLZES

Die in unserem Betrieb gefertigten Fassdauben bestehen aus von unseren Holzkäufern sorgfältig ausgewähltem Eichenholz, das aus französischen, europäischen und amerikanischen Wäldern stammt. Vicard verfügt über ein 8-Hektar großes Holzlager, in dem das Holz für die Dauben durchschnittlich 30

Monate auf natürliche Weise an der Luft trocknet. Vicard wählt französisches Eichenholz nach seiner Körnung aus. In unserem Sortiment gibt es außerdem europäische und amerikanische Eichenfässer mit einer gemischten Körnung an. Dank dieser Vorgehensweise können wir alle Anforderungen erfüllen.



#### PRÄZISE UND EFFIZIENTE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Vicard Group betreibt zwei Produktionsstätten. Die Rückverfolgbarkeit beginnt im Wald und ist bei jeder Produktionsstufe gegeben.

#### FRANZÖSISCHE UND GRENZNAHE WÄLDER

**PRESTIGE**  
(SEHR FEINE KÖRNUNG < 1,5 MM)

**DISTINCTION**  
(FEINE KÖRNUNG ZWISCHEN 1,5-2 MM)

**CLASSIQUE**  
(MITTELFEINE KÖRNUNG ZWISCHEN 2-3 MM)

**TRADITION**  
(GROBE KÖRNUNG > 3 MM)

#### EUROPÄISCHE EICHE



RUMÄNIEN, SLOWAKEI UND KAVKASUS  
(GEMISCHTE HERKUNFT)

#### AMERIKANISCHE EICHE



MISSOURI & PENNSYLVANIA  
(GEMISCHTE HERKUNFT)

#### TANNINPOTENZIAL

*Auswahl nach Tanningehalt*  
Kontaktieren Sie uns, um mehr über das innovative Sortierverfahren nach Tanningehalt dank Nahinfrarotspektroskopie und molekulare Toastung zu erfahren.

EXKLUSIVE VICARD-TECHNOLOGIE

#### TOASTUNG

Mit unserem einzigartigen, computergestützten molekularen Toastungsverfahren verfügt Vicard über vier verschiedene konsistente und reproduzierbare Toastungen (traditionell lange, graduelle, innovative oder Premium-Toastung). Kontaktieren Sie uns, um die Toastung zu finden, der Ihren Anforderungen gerecht wird.

#### FASSUNGSVERMÖGEN

Abmessungen in mm - +/- 5 mm Toleranz

BEZEICHNUNG	KAPAZITÄT	HÖHE	Ø BAUCH	Ø KOPF	DICKE	STAHLREIFEN
FUT TRANSPORT 300	300L	1 040	750	620	27	6
FUT TRANSPORT 350	350L	1 040	815	655	27	8
FUT TRANSPORT 400	400L	1 080	835	695	27	8
FUT TRANSPORT 450	450L	1 160	850	695	27	8
FUT TRANSPORT 500	500L	1 160	895	735	27	8

FÜR 600 L + ..... Kontaktieren Sie uns  
BOTTICH ..... Auf Anfrage, kontaktieren Sie uns

#### VICARD FOUDRERIE

Die Vicard Gruppe ist schon lange einer der weltweit führenden Hersteller von individuell gefertigten französischen Eichenfässern und Bottichen. Das Holz für jedes Fass wird sorgfältig ausgewählt und zu 100 % natürlich getrocknet. Mehr zum Thema erfahren Sie in unserer Broschüre.

# WEINBRANDFÄSSER

WIEDERAUFBEREITETE BARRIQUES



## BRANNTWEIN-KOLLEKTION - GEBRAUCHTE COGNAC- UND WEINBRANDFÄSSER

*Mit einem Know-how, das seit sechs Generationen vererbt wird, bietet unser Service für gebrauchte Fässer aufbereitete Cognac- und Weinbrandfässer an.*

### MEHR AROMA

Privilegiert durch die exzellente Lage im Herzen der Cognac-Weinberge haben wir ein großes Know-how in der Herstellung von Branntwein-Fässern entwickelt. Die in unserem Betrieb gefertigten Fassdauben stammen von Fässern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen, die verschiedene Jahrgänge von Cognac- oder Branntwein-Eaux-de-vie enthalten haben.

Jedes Fass wird zerlegt, überholt und die Biegung überarbeitet, um ein Fassungsvermögen von 190/200 l bis 500 l (je nach Bestellung) zu erreichen. Diese Fässer eignen sich perfekt für ein aromatisches Finish für Ihre Spirituosen und alkoholischen Getränke. Bei der Begegnung zwischen Flüssigkeit und Holz werden zarte Noten von Eiche und Cognac oder Weinbrand, die sich in den Wänden des Holzes angereichert haben, freigesetzt und verleihen dem Inhalt vollmundige Harmonie. Auf Bestellung bereiten wir auch Süßwein-Fässer auf.

### PRÄZISE UND EFFIZIENTE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Um eine optimale Produktqualität zu gewährleisten, werden die Fässer von unserem Experten-Team vor der Wiederaufbereitung ausgewählt, geprüft und bewertet.

### FASSUNGSVERMÖGEN

BEZEICHNUNG	KAPAZITÄT	HÖHE	Ø BAUCH	Ø KOPF	STAHLREIFEN
190/200L AUFBEREITETE COGNAC-FÄSSER	190 L	905	675	520	6

Abmessungen in mm - +/- 5 mm Toleranz

**ANDERE KAPAZITÄTEN** - In begrenzten Mengen erhältlich:

- Second-Hand-Fässer ..... 190/200, 300, 350, 400, 450, 500 L
- Second-Hand-Fässer (neue Köpfe und Reifen) .... 300, 350, 400, 450, 500 L
- Second-Hand-Bottich ..... Auf Anfrage, kontaktieren Sie uns

Liste nicht vollständig, Angebot variiert je nach Verfügbarkeit.



### IHR INVIDUELLES ANGEBOT

Wenden Sie sich an unsere Vertriebsabteilung, um ein persönlich auf Sie zugeschnittenes Angebot zu erhalten. Wir finden für jede Anfrage die passende Lösung.

### VERSAND

Auf Anfrage kümmern wir uns um Versand Ihrer Bestellung von Frankreich in Ihr Land.

INFO

#### AUFBEREITETE FÄSSER - LIMITIERTES ANGEBOT

- Instandsetzung
- Wiederaufbereitete Cognac-, Weinbrand- oder Süßweinfässer
- Neue verzinkte Stahlreifen

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website: [www.groupe-vicard.com](http://www.groupe-vicard.com)

KONTAKT

#### KORKEN SCHIESSER GES.M.B.H.

Tel. +43 1 545 16 53 0

Email. [korken@schuesser.at](mailto:korken@schuesser.at)

Um den vollen Nutzen aus Ihren VICARD-Fässern zu ziehen, empfehlen wir dringend diese praktischen Ratschläge zu befolgen, bevor Sie die Fässer zum ersten Mal verwenden.



# 1

## LAGERUNG: ERHALTEN SIE DIE QUALITÄT IHRER FÄSSER

### LAGERUNG DER FÄSSER

Wenn die Fässer nicht unmittelbar nach der Lieferung verwendet werden, muss unbedingt eine bestimmte Art der Lagerung sichergestellt werden. Um die Qualität der Fässer nicht zu beeinträchtigen empfehlen wir diese Anweisungen unabhängig von der Lagerzeit zu befolgen:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass Ihre Fässer in der Originalverpackung aufbewahrt werden, die zum Schutz der Fässer (Plastikfolie und Karton) bestimmt ist.
- ▶ Lagern sie die Fässer an einem Ort mit einer Temperatur von unter 20 ° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70%, um die Feuchtigkeit des Holzes zu wahren.

Die Fläche für die Lagerung der Fässer muss vollkommen eben sein.

## ECO 27 | KLEINE ERINNERUNG

### VERWENDUNG VON HOLZ

Daubenherstellung unter Verwendung der vorher nicht verwendeten oberen Teile der Eiche für die Fassherstellung.

### AUFBEREITUNG DES HOLZES SCHNEIDEN & DICHTHEIT

Mit Hilfe der lasergeführten Technologie folgt unser Sägewerk der Holzfasern um die Dauben zu schneiden. Bei der Fassbinderei optimiert die patentierte Injektionstechnik mit Lebensmittelparaffin unter Druck in die Holzfasern die Dichtheit des Produkts.



# 2

## EMPFEHLUNGEN FÜR DEN ERSTGEBRAUCH

### VOR GEBRAUCH, EIN PAAR RATSCHLÄGE

Versand und längere Lagerung können zu Austrocknung führen. Holz ist ein lebendes Material und unter bestimmten Bedingungen (Hitze, trockene Luft und Zugluft) kann die Luftfeuchtigkeit variieren.

- ▶ Füllen sie Ihre VICARD-Fässer vor der Verwendung mit Wasser um ihre Qualität zu sichern.

### MIT HEISSEM WASSER / VERFAHREN

- 1 Positionieren sie das Fass vertikal und befüllen es mit 20 Liter chlorfreiem, 75 bis 90°C heißem Wasser
- 2 Verschließen sie das Loch und bewegen sie das Fass für ein paar Minuten
- 3 Stellen Sie das Fass 4 Stunden lang auf einen der Köpfe auf.
- 4 Drehen Sie das Fass um und lassen sie es weitere 4 Stunden auf dem anderen Kopf stehen.
- 5 Danach das Fass mit der Öffnung nach unten abtropfen lassen.

### MIT KALTEM WASSER / VERFAHREN

- 1 Positionieren sie das Fass horizontal mit der Öffnung nach oben und befüllen sie es mit chlorfreiem, kaltem Wasser
- 2 Verschließen sie es und lassen sie es 24 Stunden stehen.
- 3 Danach das Fass mit der Öffnung nach unten abtropfen lassen.

### ▶ WARNUNG

Es ist unbedingt erforderlich, die Fässer gemäß den Verfahren zu befeuchten, da wir ansonsten keine Garantie für die Fässer übernehmen können. Sollten nach diesen Verfahren weiter Undichtigkeiten bestehen, kontaktieren Sie uns bitte unter [contact@groupe-vicard.com](mailto:contact@groupe-vicard.com)

DANKE FÜR IHR VERTRAUEN

Die Einhaltung der hier unten angeführten Empfehlungen sind die Grundlage für jedwede Haftung von Seiten der Vicard. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unseren lokalen Vertreter.



# 1

## ANWEISUNGEN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

### VORBEREITUNG DES MATERIALS

Alle unsere Produkte wurden vor der Versendung mit Wasser befüllt und unter Druck kontrolliert. Wenn Sie den Behälter vor dem Gebrauch lagern müssen, ist es notwendig, folgende Regeln zu beachten :

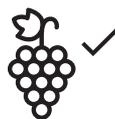
- ▶ **DIE VERPACKUNG NICHT ENTFERNEN, BEVOR DAS FASS NICHT AN SEINEM ENDGÜLTIGEN PLATZ STEHT.**
- ▶ **LAGERUNG AN EINEM ORT MIT ANGEMESSENER TEMPERATUR UND LUFTFEUCHTIGKEIT (UM DIE 16°C UND 75%).**

Versichern Sie sich vor der Aufstellung am endgültigen Ort, dass der Boden oder die Auflage vollkommen eben ist und dem Gewicht des Gegenstandes angemessen ist.

**ENIM FALLE EINER DAUER DES TRANSPORTES UND/ODER DER LAGERUNG VON MEHR ALS 15 TAGEN EMPFEHLEN WIR EINE KONTROLLE DER DICHTIGKEIT VOR DER BEFÜLLUNG. VERWENDEN SIE NICHT CHLORIERTES WASSER.**

### ANWEISUNG (IM FALLE EINES LEERSTEHENS DES BEHÄLTERS VON + 15 TAGEN)

- 1 Befüllen Sie den Behälter zu einem Drittel.
- 2 Warten Sie 2 Stunden.
- 3 Vervollständigen Sie schrittweise die Befüllung, indem Sie nach jedem Drittel 2 weitere Stunden vergehen lassen.
- 4 Kontrollieren Sie die Dichtigkeit. Kleinere Undichtigkeiten sollten sich nach maximal 72 Stunden von selbst geben.



# 3

## RWIEDERINBETRIEBNAHME DER GÄRSTÄNDER UND FÄSSER VOR DER LESE

### ERMÖGLICHEN SIE IHREM MATERIAL EIN LANGES LEBEN

Um die Langlebigkeit des Produktes zu ermöglichen, empfehlen wir, den Behälter nicht zu lange leer stehen zu lassen, um eine Veränderung seiner Eigenschaften zu verhindern. Sollte der Behälter mehrere Wochen leer stehen, muss er vor der Wiederverwendung mit Wasser angefüllt werden. Es kann in der Folge einer zu langen Lagerung zu Rinnern kommen. Deshalb empfehlen wir die Befüllung schrittweise zu je einem Drittel durchzuführen, wie im ersten Paragraphen beschrieben.



# 2

## REINIGUNG DES MATERIALS NACH DEM GEBRAUCH

### VERHINDERUNG DES WEINSTEINS

Die Reinigung soll die Wände des Behälters reinigen, auf der sich die natürlichen Kristalle des Weinsteins bilden.

### ANWEISUNG

- 1 Unmittelbar nach dem Gebrauch spülen Sie den Behälter mit klarem Wasser.
- 2 Führen Sie eine Hochdruckreinigung durch, unter Beibehaltung eines Mindestabstandes von 40 cm zu den Wänden.
- 3 Abschliessend mit einer weichen Kunststoffbürste reinigen, um den Weinstein entlang der INOX-Ausstattung zu entfernen, siehe Foto
- 4 Den Behälter ausspülen.
- 5 Geöffnet trocknen lassen, wenn möglich mit einem Ventilator im Inneren.
- 6 Lagerung an einem Ort mit angemessener Temperatur und Luftfeuchtigkeit (um die 16°C und 75%) und ohne Luftzug.

**ART DER BÜRSTE, UM DEN WEINSTEIN ZU ENTFERNEN (CF. #3)**





DIE GROSSBÖTTCHEREI VICARD - EINE SPEZIFISCHE PRODUKTION



# VICARD FOUDRERIE

Die Holzkunst, unser Savoir-faire



# VICARD FOUDRERIE

Die Holzkunst, unser Savoir-faire



## DIE GROBBÖTTCHEREI VICARD - EINE SPEZIFISCHE PRODUKTION

Jedes Lagerfass, jeder Bottich und jedes Ergonum®, das von der Groupe Vicard hergestellt wird, ist ein individuelles Produkt, das die spezifischen und technischen Anforderungen unserer Kunden erfüllt.



## DAS ERGONOM®, ERGONOMISCH, SICHER UND HOCHWERTIG

Das Ergonum®, das Ergebnis einer Zusammenarbeit mit Heric Distribution, ist ein zylindrisch-konisches Lagerfass, dessen Befüll-/Entleerungsachse nach vorne verlagert ist. Klettern war einmal!

### VORTEILE:

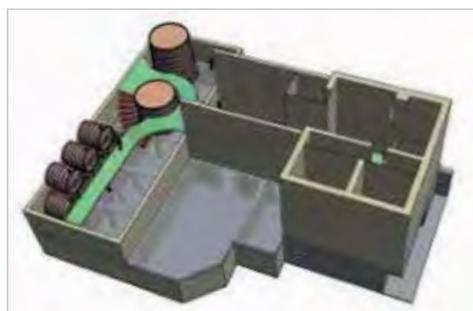
- Arbeitskomfort
- Geringeres Überlaufisiko
- Robuste Konstruktion
- Qualitative Vorteile bei der Arbeit am Wein und bei der Reinigung
- Wirtschaftlich und ökologisch: Zeitersparnis und geringerer Wasserverbrauch

### AUSZEICHNUNGEN:

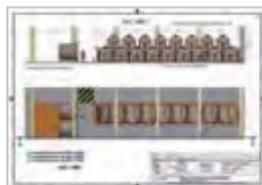
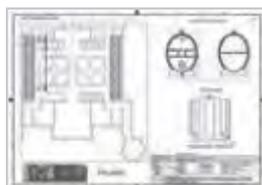
🌿 SITEVI 2013 :  
Erwähnung beim Palmarès de l'Innovation

## EIN SPEZIELLES PLANUNGSBÜRO

Die Tonnellerie Vicard hat ein Expertenteam gebildet, das sowohl für die Herstellung als auch für die Aufstellung dieser ebenso technischen wie spezifischen Produkte zuständig ist.



## PRODUKTE NACH MASS • SIMULATIONEN • 3D-ANSICHTEN • AUFSTELLUNGSSIMULATION



EIGENSCHAFTEN

Fassungsvermögen Lagerfass rund oder oval: 10 bis 110 hl  
Fassungsvermögen Lagerfass zylindrisch-konisch: 10 bis 110 hl  
Herkunft: französische Eiche – Zwei Eichenqualitäten: besäumtes Holz, Klotzbretter  
Toastungen: Toastung durch Wärmestrahlung L oder M  
Zahlreiche Ausstattungen: Türen, Thermoregulierung, Domdeckel...  
Produktvorteile: Langlebigkeit, höhere Produktqualität.

EN SAVOIR PLUS

**POUR PLUS DE  
RENSEIGNEMENTS,  
DEMANDEZ NOTRE  
DOSSIER "GRANDS  
CONTENANTS"**

**we0AK.**<sup>®</sup>  
BY VICARD



**DIE  
PRÄZISIONSALTERNATIVE**



GROUPE  
VICARD



## DIE ESSENZ DER EICHE

**weOAK.** ist ein integraler Bestandteil der Vicard Group, einer der weltweit führenden Fassbindereien. Mit 6 Generationen Know-how und Expertise hat sich das Unternehmen frühzeitig dafür entschieden, eine Daubenmühle in den Herstellungsprozess zu integrieren, um die Versorgung zu sichern und eine perfekte Rückverfolgbarkeit der Produkte zu gewährleisten.

Diese Strategie ermöglicht es uns, die genaue Herkunft unserer Eiche zu gewährleisten und sicherzustellen, dass die Produkte **weOAK.** von der gleichen Qualität der Beschaffung und Trocknung im Freien profitieren wie die Dauben, die in der Böttcherei verwendet werden.



Konvektionsröstung, einheitliche Profile



Molekulare Röstung, brazier-Typ Profile

## INNOVATION UND PRÄZISION

Unser sorgfältig ausgewählter Rohstoff (Tannin Potential analytische Selektion) ist mit einem stufenigen molekularen Kochprozess oder durch Konvektion verbunden. Diese Kombination aus Innovationen ermöglicht es uns, die Röstung an den Rohstoff anzupassen und reproduzierbare Ausdrucksformen im Aroma zu entwickeln.

### KONVEKTIONSRÖSTUNG (OFEN)

Ventiliertes Heißluftsystem für eine präzise, homogene und reproduzierbare Kernheizung und zugleich Respekt dem Holz gegenüber.



### MOLEKULARE RÖSTUNG (KOHLEBECKEN)

Einzigtiger computergesteuerter Prozess mit Wärmestrahlung. Reproduziert die Kohlenbeckenheizung und bringt Komplexität, Präzision und Reproduzierbarkeit.



### TANNINPOTENZIAL (TP)

Eine zuverlässige und schnelle Messmethode für den Ellagitanningehalt in unbeheizter Eiche. Das innovative HolzAuswahlverfahren ergibt homogene TP-Dauben ohne Variation.

- ORIGINE (Niedrig)**  
2000 - 4000 µg EGT/g Holz
- SYMÉTRIE (Mittel)**  
4000 - 6000 µg EGT/g Holz
- ÉNERGIE (Hoch)**  
6000 - 8000 µg EGT/g Holz



## SENSORISCHE PROFILE

### **ORIGINE /** PTB - DAS TERROIR

Selektion mit geringem Tanninpotenzial (PTB). **ORIGINE** fügt minimal Tannin hinzu und bietet gleichzeitig alle Vorteile und Komplexitäten der Eichenreifung. Charakteristisch sind fruchtige, helle Noten mit einem konzentrierten Geschmack.



### **SYMÉTRIE /** PTM - GLEICHGEWICHT

Selektion mit mittlerem Tanninpotenzial (PTM). **SYMÉTRIE** bietet ein Zwischenprofil, das Struktur und Spannung unter Berücksichtigung der Frucht kombiniert.



### **ÉNERGIE /** PTH - STRUKTUR

Selektion mit hohem Tanninpotenzial (PTH). **ÉNERGIE** zieht die Register des Volumens mit einem Beitrag von Struktur und körperreicher Frucht.



Profile ohne Sortierung nach Tanninpotenzial mit Konvektionsröstung erhältlich:



### DREI STÄRKEN FÜR PRÄZISE, KOMPLEXE ERGÄNZUNGEN



Um auf jedes önologische Ziel effektiv reagieren zu können, ist **weSTAVE.®** in drei Dicken erhältlich:



· **weSTAVE.® 7 mm** wurde entwickelt, um zeitlichen Einschränkungen gerecht zu werden.

**KONTAKT :**  
≤ 6 Monate



· **weSTAVE.® 11 mm** ist für fortschreitende Ergänzungen in angemessener Zeit ausgelegt.

**KONTAKT :**  
≤ 8 Monate

· **weSTAVE.® 17 mm** ermöglicht eine allmähliche und dauerhafte Ergänzung durch die Förderung einer allmählichen Diffusion von Eichenmischungen

**KONTAKT :**  
≤ 12 Monate

Wie bei allen Zusätzen wird in regelmäßigen Abständen eine Verkostung empfohlen.

#### PROFILE UND DOSIERUNGEN

	7			11			17		
	LIGHT	MEDIUM	HIGH	ORIGINE	SYMÉTRIE	ÉNERGIE	ORIGINE	SYMÉTRIE	ÉNERGIE
ART DER RÖSTUNG	Konvektionsrösten (Ofen)			Molekulare Röstung (Kohlebecken)			Molekulare Röstung (Kohlebecken)		
WEISS, ROSÉ, LEICHTE ROTWEINE	0.5 bis 1.5 Dauben/hL Eintauchen in die Gärung		-	0.5 bis 1.5 Dauben/hL Eintauchen in die Gärung		-	0.5 bis 1.5 Dauben/hL Eintauchen in die Gärung		-
STRUKTURIERTE ROTWEINE	-	1 bis 2 Dauben/hL Eintauchen in die Gärung oder nach dem Ablaufen		-	1 bis 2 Dauben/hL Eintauchen in die Gärung oder nach dem Ablaufen		-	1 bis 2 Dauben/hL Eintauchen in die Gärung oder nach dem Ablaufen	
WEINGEIST	-			-			-		
EMPFOHLENE KONTAKTZEIT	≤ 6 Monate			≤ 8 Monate			≤ 12 Monate		

Indikative Daten, wenden sie sich an ihren Berater



#### TECHNISCHE MERKMALE



##### HERKUNFT

· Französische Eiche



##### KONTAKTOBERFLÄCHE

**7** ± 0,098 m<sup>2</sup>/Daube

**11** ± 0,105 m<sup>2</sup>/Daube

**17** ± 0,117 m<sup>2</sup>/Daube



##### DURCHSCHNITTLICHES STÜCKGEWICHT

**7** ± 200 g

**11** ± 330 g

**17** ± 450 g



##### RÖSTUNG

· Konvektionsrösten

**7**

· Molekulare Röstung

**11 17**



##### VERPACKUNG

**7** : 50 Dauben pro Karton

**11** : 30 Dauben pro Karton

**17** : 20 Dauben pro Karton

· Aluminiumbeschichtete PET-Verpackungen

· Im Inneren befinden sich zwei Einweg-Edelstahlbinder in Lebensmittelqualität

· Unbegrenzte Haltbarkeit des Produkts in der versiegelten PE-ALU-Verpackung

· An einem sauberen, trockenen und temperiertem Ort lagern.

#### DIMENSIONEN



**MINI DAUBEN  
SORTIERT NACH  
TANNINPOTENZIAL**

# weSTAVE.MINI®

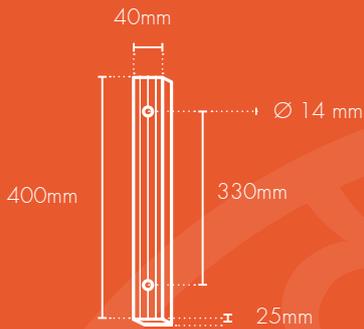


## EINE AUFWERTUNG FÜR IHRE FÄSSER

- weSTAVE.® ist auch in der Version "MINI" erhältlich. Jedes Tanninpotential ist als Fasseinsätze erhältlich.
- Dank des Wellprofils wird die Kontaktfläche um 20% vergrößert
- Erstellung einzigartiger Röstprofile, Material sortiert durch Nahinfrarotspektrometrie
- Durch Konvektionsrösten wird das Herz des Einsatzes für noch mehr Präzision geröstet

### TECHNISCHE MERKMALE

#### DIMENSIONEN



#### HERKUNFT

· Französische Eiche

#### DURCHSCHNITTLICHES STÜCKGEWICHT

· ± 200g

#### KONTAKTOBERFLÄCHE

· ± 0,089 m<sup>2</sup>/Daube

#### RÖSTUNG

· Konvektionsrösten, ermöglicht dass das Produkt vollständig geröstet wird

#### VERPACKUNG

- Aluminiumbeschichtete PET-Verpackungen.
- 30 Dauben pro Karton
- Befestigungssystem auf Anfrage
- Unbegrenzte Haltbarkeit des Produkts in seiner versiegelten PET-Verpackung
- An einem sauberen, trockenen und temperiertem Ort lagern.

#### PROFILE UND DOSIERUNGEN



#### ORIGINE



#### SYMÉTRIE



#### ÉNERGIE

<b>GENOLOGISCHES ZIEL</b>	Achtung vor der Frucht, Frische und Spannung	Komplexität und mittlerer Gaumenreichtum, Süße und Länge	Struktur und aromatische Kraft
<b>ART DER RÖSTUNG</b>	Sortieren nach Tanninpotential + Konvektionsrösten (Ofen)		
<b>EMPFOHLENE DOSIERUNG</b> (WEISS, ROSÉ, LEICHTE ROTWEINE)	2.5 Dauben/hL		-
<b>EMPFOHLENE DOSIERUNG</b> (ROTWEINE)	-	2.5 Dauben/hL	
<b>EMPFOHLENE DOSIERUNG</b> (WEINGEIST)	-		
<b>EMPFOHLENE KONTAKTZEIT</b>	≤ 9 Monate	≤ 12 Monate	

Indikative Daten, wenden sie sich an ihren Berater



# weBLOCK.®

GERÖSTETE BLÖCKE,  
6 KG SÄCKE

## PRÄZISION UND FINESSE IN ANGEMESSENER ZEIT

**weBLOCK.®** ist eine qualitative und leistungsstarke Holzbearbeitungslösung, die dem Benutzer ein Ergebnis liefert, das empfindlich auf das des Fasses reagiert.

- Geschwindigkeit und einfache Implementierung
- Optimierung der Kontaktfläche dank der Größe der Blöcke
- Reproduzierbarkeit und Präzision von Profilen

Verpackt in 6kg Säcken

### PROFILE UND DOSIERUNGEN



MEDIUM



MEDIUM +

<b>GENOLOGISCHES ZIEL</b>	Komplexität und mittlerer Gaumenreichtum, Süße und Länge → Struktur und aromatische Kraft
<b>ART DER RÖSTUNG</b>	Konvektionsrösten (Ofen)
<b>EMPFOLHENE DOSIERUNG</b> <small>(WEISS-, ROSÉ-, ROTWEIN UND WEINGEIST)</small>	3 g/L → 6 g/L
<b>EMPFOLHENE KONTAKTZEIT</b>	kurz vielmehr ≤ 6 Monate

Indikative Daten, wenden sie sich an ihren Berater



### TECHNISCHE MERKMALE



#### DIMENSIONEN

- Mischung von Blöcken von durchschnittlich 4 bis 8 cm



#### HERKUNFT

- Französische und grenznahe Eichen



#### DURCHSCHNITTLICHES STÜCKGEWICHT

- ± 6 kg /Sack



#### RÖSTUNG

- Konvektionsrösten, ermöglicht, dass das Produkt vollständig geröstet wird.



#### VERPACKUNG

- Aluminiumbeschichtete PET-Verpackungen
- 6 kg-Säcke einem Netz
- Unbegrenzte Haltbarkeit des Produkts in seiner versiegelten PET-Verpackung.
- An einem sauberen, trockenen und temperiertem Ort lagern.

# ÉCLATS de CHÊNE

## ELEGANTE HOLZIGE, KONTROLLIERTE KOSTEN

ÉCLATS DE CHÊNE sind High-End-Chips, die Ihnen effizient erlauben werden, Ihre aromatischen Ziele durch Holz zu erreichen.

- Premium Eichenchips aus den schönsten französischen Wäldern und Grenzwäldern
- Schnelle und wirtschaftliche Lösung
- Reproduzierbarkeit und Präzision von Profilen

Verpackt in 6kg Säcken

### PROFILE UND DOSIERUNGEN



MEDIUM



MEDIUM +

GENOLOGISCHES ZIEL	Komplexität und mittlerer Gaumenreichtum, Süße und Länge → Struktur und aromatische Kraft
ART DER RÖSTUNG	Konvektionsrösten (Ofen)
EMPFOHLENE DOSIERUNG <small>(WEISS-, ROSÉ-, ROTWEIN UND WEINGEIST)</small>	3 g/L → 6 g/L
EMPFOHLENE KONTAKTZEIT	≤ 6 Monate

## COPEAUX de CHÊNE

**FRISCHE EICHENSPLÄNE** auf Anfrage erhältlich

- Ideal für sehr kurze Kontaktzeiten (<2 Monate) \*
- Beitrag von Frische, Volumen und Süße
- Farbstabilisierung



DENK DARÜBER NACH

## GERÖSTETE UND FRISCHE EICHENCHIPS



### TECHNISCHE MERKMALE



#### HERKUNFT

- Französische und grenznahe Eichen



#### DURCHSCHNITTLICHES STÜCKGEWICHT

- Éclats : ± 6kg/Sack
- Frische Chips : ± 10kg/Sack



#### RÖSTUNG

- Röstung Konvektionsrösten, ermöglicht, dass das Produkt vollständig geröstet wird.



#### VERPACKUNG

- Aluminium-beschichtete PET-Säcke
- Éclats de chêne : 6kg-Säcke in einem Netz. // Frische Chips : 10kg-Säcke.
- An einem sauberen, trockenen und temperiertem Ort lagern.

\* Indikative Daten, wenden sie sich an ihren Berater

## DAS GANZE SORTIMENT weOAK.® AUF EINEN BLICK

PRODUKT	DIMENSIONEN (IN MM)	KONVEKTIONSRÖSTEN				MOLEKULARE RÖSTUNG	TANNINPOTENZIAL		
		LIGHT	MEDIUM	MEDIUM+	HIGH		SPEZIELLE RÖSTPROFILE	ORIGINE	SYMÉTRIE
weSTAVE.® 7	900 x 47 x 7	•	•	/	•	/	/	/	/
weSTAVE.® 11	900 x 47 x 11					•	•	•	•
weSTAVE.® 17	900 x 47 x 17			/		•	•	•	•
weSTAVE.® MINI	400 x 40 x 25	SPEZIELLE RÖSTPROFILE					•	•	•
weBLOCK.®	6 kg Säcke		•	•		/			
ÉCLATS de CHÊNE	6 kg Säcke	/	•	•	/		/	/	/
COPEAUX de CHÊNE	10 kg Säcke	FRISCHE				/	/	/	/

Wie bei allen ihren Produkten, sorgt die Vicard Gruppe für genaue Rückverfolgbarkeit und Qualitätskontrollen für die Produkte weOAK.® Sie zielen darauf ab, die Reproduzierbarkeit der Profile zu gewährleisten, sowie der Lebensmittelsicherheit und geltenden rechtlichen Anforderungen gerecht zu werden. Bitte beachten Sie die aktuellen Vorschriften für die Verwendung von Eiche für die Önologie.

# GROUPE VICARD



GROUPE VICARD  
Seit 1925 - Since 1925

184, rue Haute de Crouin  
16100 Cognac / France  
Tel.: +33 5 45 82 02 58  
Fax: +33 5 45 82 02 69

Follow us:

facebook: Tonnellerie Vicard  
Twitter: @GroupeVicard  
[www.groupe-vicard.com](http://www.groupe-vicard.com)  
[www.vicardg7.com](http://www.vicardg7.com)

Generalvertrieb für Österreich:  
Exclusive distribution for CZ, SK

**AMORIM**  
**KORKEN SCHIESSER**

KORKEN SCHIESSER GMBH  
Margaretengürtel 1a-3a  
A-1050 Wien/Vienna  
Tel.: +43 1 545 16 53 0  
Fax: +43 1 545 16 53 75  
Mail: [korken@schuesser.at](mailto:korken@schuesser.at)  
[www.schuesser.at](http://www.schuesser.at)