

GrandChêne®Ferm

GrandChêne®Ferm é uma barrica criada especialmente para a fermentação de vinhos e está disponível em carvalho francês e carvalho americano.

GrandChêne®Ferm-Kit é um kit de equipamentos em Inox que podem ser aplicados à barrica GrandChêne®Ferm e é composto por:

GrandChêne®Ferm-Suporte Inox: Suporte com rodas de duplo rolamento que permite uma fácil rotação da barrica e descarga de massas.

GrandChêne®Ferm-Porta Inox Superior: Porta com diâmetros entre 150 e 200 mm, pressão 0.5 Bar. Saída central em DIN 40 e respetivo tampão.

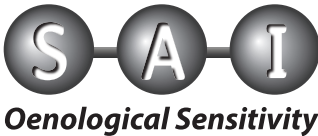


GrandChêne®Ferm-Provadeira: Torneira de degustação em Inox.

GrandChêne®Ferm-Válvula de gás

Características técnicas	500L	800L
Altura (mm)	1150	1450
Cabeça (mm)	740	860
Bojo (mm)	920	1050
Espessura das aduelas (mm)	28/30	36/37
N.º de aros	8	12
Fundos (mm)	28/30	50/55
Peso da barrica (kg)	86	145

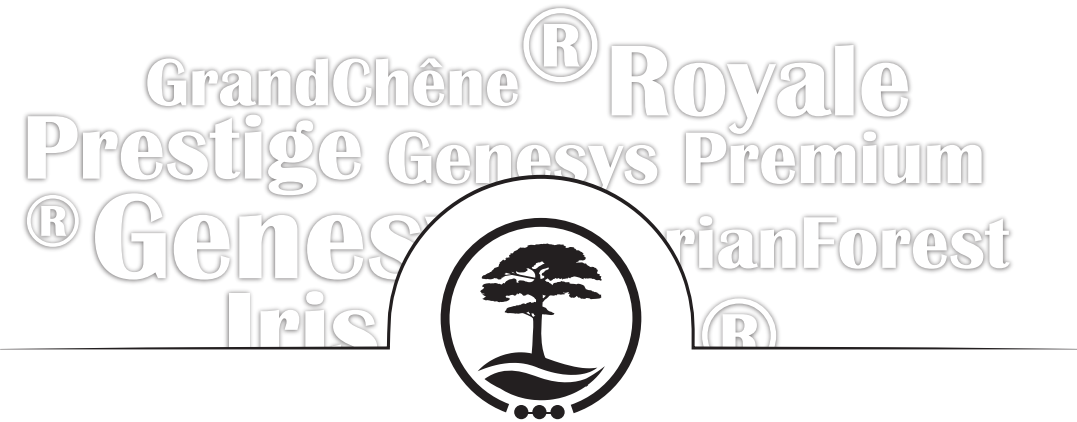
Nota: Os equipamentos podem ser adquiridos individualmente.



Rua Dr José Bragança Tavares, 78
4580-593 Paredes

Tel/Fax: +351 255 783 066

www.saienology.com



GrandChêne

“TO CREATE UNFORGETTABLES WINES”

As barricas **GrandChêne** são produzidas a partir de madeira de carvalho selecionado nas melhores florestas europeias (*Quercus petraea*), americanas (*Quercus alba*) e ibéricas (*Quercus pyrenaica*), seguindo-se um processo de secagem natural monitorizado. Com base na grande experiência acumulada e através de procedimentos de fabrico da mais elevada qualidade técnica, são obtidos novos compostos resultantes da queima controlada. O rampeamento da temperatura (tendo como fatores diferenciadores a temperatura e o tempo), respeita simultaneamente a estrutura lenhosa e o carácter natural da madeira.

As barricas **GrandChêne** destinam-se à produção de vinhos brancos e tintos de qualidade, cujo objetivo é obter aromas mais complexos, aumentar o volume de boca e a estrutura do vinho. No caso dos vinhos brancos, a utilização de carvalho francês grão extrafino, tanto em fermentação total ou parcial como posteriormente em estágio

em borras finas, permite a obtenção de vinhos complexos, gordos e macios. No caso dos vinhos tintos, para além do aumento da complexidade e estrutura, as barricas permitem a estabilização da cor através da micro oxigenação resultante da porosidade natural da madeira.



BARRICA	225L	300L	500L	600L	650L	800L
Altura (mm)	950	1000	1140	1160	1450	1450
Cabeça (mm)	560	640	750	860	700	860
Bojo (mm)	680	780	920	1030	930	1050
Espessura das aduelas (mm)	26/28	27/29	30/32	32/34	30/32	36/37
N.º de aros	8	8	8	10	12	12
Batoqueira (mm)	45/50	45/50	45/50	45/50	45/50	50/55
Peso (kg)	48	60	85	128	110	145

GrandChêne®Royale

Barrica de Carvalho Francês
(*Quercus petraea*)
Grão: extra-fino
Secagem natural (36 meses)
Tostas: Douce (D), Profundité (PF) e Profundité Plus (PFP)

GrandChêne®Prestige

Barrica de Carvalho Francês
(*Quercus petraea*)
Grão: fino
Secagem natural (24 meses)
Tostas: Douce (D), Profundité (PF) e Profundité Plus (PFP)

GrandChêne®Genesys Premium

Barrica de Carvalho Americano
(*Quercus alba*)
Grão: < 2.5mm
Secagem natural (24 meses)
Tostas: Profundité (PF) e Profundité Plus (PFP)

GrandChêne®Genesys

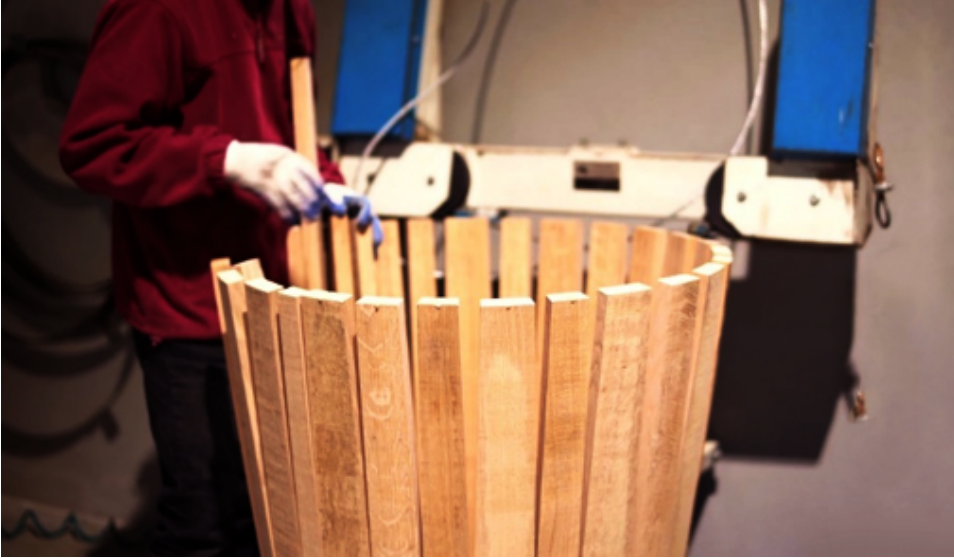
Barrica de Carvalho Americano
(*Quercus alba*)
Grão: > 2.5mm
Secagem natural (24 meses)
Tostas: Profundité (PF) e Profundité Plus (PFP)

GrandChêne®Iris

Barrica de Carvalho Francês (*Quercus petraea*) **e Americano** (*Quercus alba*)
Grão: Francês 1.2-2.5mm (fino) e Americano >2.5mm
Secagem natural (24 meses)
Tostas: Profundité Uno (PFU)

GrandChêne®IberianForest

Barrica de Carvalho Ibérico
(*Quercus pyrenaica*)
Grão: largo
Secagem natural (24 meses)
Tostas: Profundité (PF) e Profundité Plus (PFP)



TOSTA

DOULCE (D)



Tostagem a temperaturas baixas, durante um longo período tempo, permitindo uma tosta suave e, simultaneamente, notas frescas da madeira provenientes das camadas secundárias.

PROFUNDITÉ (PF)



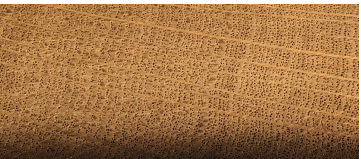
Tostagem em profundidade, a temperaturas relativamente baixas, permitindo produzir vários compostos resultantes da queima, obtendo-se uma barrica com equilíbrio e complexidade. Este tipo de tosta permite enaltecer os aromas de madeira no vinho.

PROFUNDITÉ PLUS (PFP)



Tostagem em profundidade, a temperaturas mais altas do que a tosta **Profundité (PF)**. Permite obter uma tosta mais intensa, ideal para estágio de vinhos, onde se pretende pouco aporte de taninos e obter um perfil aromático mais terciário.

PROFUNDITÉ UNO (PFU)



Tostagem em profundidade e a temperaturas altas. Permite obter uma tosta de media/alta intensidade. O tempo e a temperatura durante o processo de queima têm em conta a resistência do carvalho francês e americano, de forma a preservar ou potenciar o melhor de cada tipo de madeira.