



LES PRESOIRES
COQUARD
PRESSES

La referencia
de Calidad



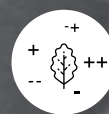
**EXCLUSIVO
EN CHAMPAGNE**



Casco de madera
renovable



Tostado
molecular



Potencial
tánico



Minguna aspereza
(huevo perfecto)

Eggonum®

La combinación absoluta entre el acero inoxidable y la madera

Pieza atípica ensamblada a mano por nuestros maestros toneleros, EGGONUM® constituye una verdadera proeza técnica de pericia. Vicard usa aquí la carta de la complementariedad uniendo dos materiales totalmente opuestos: la madera y el acero inoxidable.

Características técnicas:

Disponibles en 5HL, 10HL, 30 HL
Otras capacidades: Contactarnos
Origen: Roble Frances y países fronterizos
Chauffe: Tostado molecular por radiación térmica
Opción: Potencial tánico para las capacidades inferiores a 600L

Combinación absoluta

Producto único en el mercado, EGGONUM® es una sabia mezcla de acero inoxidable y de roble. Gracias a aquella unión de materiales, este ovoide favorece ambas microoxigenaciones inherentes al roble y al

acero inoxidable, valorando el frescor y la fruta.

Materia prima de calidad

Nuestras duelas, estrechamente seleccionadas, maduran con un secado natural de 30 meses en nuestro parque de madera de 8 hectáreas. Aquellas duelas están seleccionadas según su potencial tánico (tecnología Vicard Génération 7) y luego están tostadas con nuestro procedimiento de tostado molecular por etapas. Igualmente hemos elegido usar un acero inoxidable alimentario, conocido por su adaptabilidad y su resistencia en el tiempo.

Flejado ingenioso

Los flejes tradicionales fueron reemplazados por anillos desmontables en acero inoxidable. Gracias a éstos, se hace posible renovar el casco de madera y por lo tanto alargar el tiempo de uso del producto (recomendamos cambiar la parte de madera cada 3 ó 4 años).

Interés enológico

El interior del producto no presenta ninguna aspereza. Su forma ovoide provoca un movimiento oscilatorio, llamado "movimiento browniano", propiciado por la ausencia de ángulos. Permite volver a poner en suspensión las lias y favorece mejores intercambios.

Perfil aromático

El acero inoxidable: ganancia de frescura, mineralidad, respeto de la fruta.
La madera: complejidad, tensión y longitud en boca.

Ventajas del producto

- Tostado molecular
- Clasificación de duelas por potencial tánico
- Cerclaje amovible, coque reemplazable
- Acero inoxidable
- Minguna aspereza (huevo perfecto)

LES PRESOIRES COQUARD
FABRICANTES EN CHAMPAGNE DESDE 1924



21 rue des Létis - 51430 Bezannes / commercial@coquardpresses.com / Tél. +33 (0)3 26 36 58 57 / Fax +33 (0)3 26 49 95 45

> GAMA VICARD: Barricas tradicionales

Una gama elaborada según la selección de los granos

El grupo Vicard ha establecido una selección de cuatro tipos de grano (grano muy fino, fino, fino medio y grueso) en los suministros de roble francés y de países limítrofes. Esta estrategia nos permite hacer frente a todas las necesidades específicas de los clientes.

Granos :

PRESTIGE: Grano muy fino <1,5mm

DISTINCTION: Grano fino de 1,5 a 2 mm

CLASSIQUE: Grano fino medio > 2 a 3 mm

TRADITION: Grano grueso > 3mm



Vinificadores:

Capacidades disponibles: 300 a 600 litros

Equipamientos: Válvula de bola ø 40 mm, trampilla cilíndrica ø 200 mm

Soporte: Acero galvanizado, rotación 4 rodillos, emplazamiento horquillas para carretilla elevadora

Acabados disponibles

• Colección bourgogne (228L):

Bourgogne Transport / Bourgogne Tradition / Bourgogne Château

• Jean Vicard Premium (225 a 228L) - Barrica Excepcional

Opciones:

Maduración larga, fondos tostados, Marcado láser, Círculos pintados, renovación por raspado

Potencial tánico disponible (Tecnología Vicard Generation 7)

Conviene saber:

Ofrecemos barricas usadas de diferentes capacidades y vinos, totalmente revisadas y con garantía sanitaria.



Bourgogne Transport

Bourgogne Château

Bourgogne Tradition

CAPACIDADES

(Dimensiones expresadas en mm - Tolerancia +/- 5 mm)

Denominación	Capacidad	Altura	Diám. en la panza	Diám. en cabeza	Espesor	Círculos de acero	Círculos de madera
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
Fût Transport 300	300 L	1 040	750	620	27	6	/
Fût Transport 350	350 L	1 040	815	655	27	8	/
Fût Transport 400	400 L	1 080	835	695	27	8	/
Fût Transport 450	450 L	1 160	850	695	27	8	/
Fût Transport 500	500 L	1 160	895	735	27	8	/
Fût Transport 600	600 L	1 160	975	825	27	10	/
Fût Transport 600 épais	600 L	1 170	980	835	35	10	/
Fût Transport 700	700 L	1 160	1040	875	27	10	/
Fût Transport 700 épais	700 L	1 170	1040	895	35	10	/
Jean Vicard Premium	225 ou 228 L	950 ou 890	685 ou 715	565 ou 595	27	8	/

> VICARD FOUDRERIE: El arte de la madera, nuestra especialidad

una producción específica

Cada fudre, cuba o Ovonum realizado por el Grupo Vicard es un producto personalizado y único que responde a las exigencias específicas y técnicas de nuestros clientes.

una oficina de proyectos con gran dedicación

La Tonelería Vicard ha formado a un auténtico equipo de profesionales dedicado a la fabricación y la implantación de productos tan técnicos como específicos.

Productos a la medida • Escenificaciones • Visualización 3d •

Simulaciones de implantación

Cubas y fudres

Cualitativa y resistente

Vicard Foudrierie sigue siendo en la actualidad uno de los líderes mundiales en el arte a medida para la fabricación de cubas y fudres de roble francés.

Ventajas

- Sutil impacto aromático
- Diseñado para la vinificación.
- Calidad de producto superior
- Microoxigenación
- Uso más eficiente del espacio



Union champagne

Fudre ergonómico

Fácil de usar, seguro, de calidad

El fudre ergonómico es un fudre cilindro-troncónico en el que el agujero de relleno/vaciado se ha desplazado hacia la parte delantera. ¡Se acabó la escalada!

Ventajas

- Cómodo para trabajar
- Se reduce el riesgo de desbordamiento
- Construcción robusta
- Calidad: procesamiento del vino, limpieza
- Económico y ecológico: ahorro de tiempo y agua

Premios:

Sitevi 2013: Cita en los Premios a la Innovación

Ovonum

Creación única formada por Vicard

El Ovonum constituye una verdadera proeza técnica de saber hacer. Las dimensiones del Ovonum corresponden a los múltiplos de la proporción áurea.

Su forma de huevo tronco-cilíndrica, inspirada en el movimiento browniano, permite una nueva suspensión de las lías y mejores intercambios.

Este producto único se caracteriza por una gran complejidad desarrollada durante los procedimientos de cocción y crianza.

También disponible en 228 y 400L.

Ventajas

- Cómodo para trabajar
- Construcción robusta, Estética
- Económico y ecológico
- Movimiento browniano
- Agregando complejidad
- Grifo de degustación de acero inoxidable sobre brida ovalada soldada en puerta de acero inoxidable
- En palé - EXW de fábrica



LES PRESOIRS
COQUARD
PRESSES

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO EN CHAMPAGNE
PAR A MÁS INFORMACIÓN CONTÁCTENOS

21 rue des Létis - 51430 Bezannes - Francia

info@coquardpresses.com

Tél. +33 (0)3 26 36 58 57 / Fax +33 (0)3 26 49 95 45

www.coquardpresses.com



LES PRESOIRS COQUARD

FABRICANTES EN CHAMPAGNE DESDE 1924

Prensas hidráulicas automáticas y tradicionales / Instalaciones llave en mano / Regulación automática y volumétrica /
Sistemas de distribución y refrigeración de zumo / Belons de acero inoxidable y polietileno / Cargadores automáticos /
Bandejas y tornillos de aignes / Redler de acero inoxidable / Pasarelas / Mesas elevadoras / Mantenimiento