



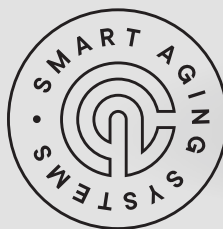
OVOÏD®  
FRANCE

Wine & Tools  
BE SMART



# OVOiD®

## EL SMART AGING



OVOiD® es una gama de depósitos de crianza diseñada para optimizar la micro-oxigenación de los vinos y la agitación natural de las lías finas.



Los OVOiD® se fabrican en Francia individualmente, el polímero que se utiliza ha sido probado y autorizado según las normas definidas por el Reglamento 10/2011 CE (y sus modificaciones) y es 100% reciclable al final de su ciclo de vida útil.

### La micro-oxigenación bajo control:

La característica fundamental de los OVOiD® es asegurar una micro-oxigenación natural al mismo ritmo que sus barricas. Esta micro-oxigenación podría describirse como "nano-oxigenación", ya que el suministro de oxígeno es en forma de oxígeno molecular, el cual se difunde a través de los poros nanométricos de las paredes de nuestros depósitos.

### La gama OVOiD® presenta 2 permeabilidades:



#### › OVOiD® SOFT

con un aporte de oxígeno de 11 a 13 mg/L/año equivalente al de las barricas de 4 a 5 vinos.



#### › OVOiD® POWER

con un aporte de oxígeno de 15 a 17mg/L/año equivalente al de las barricas de 1 a 2 vinos.

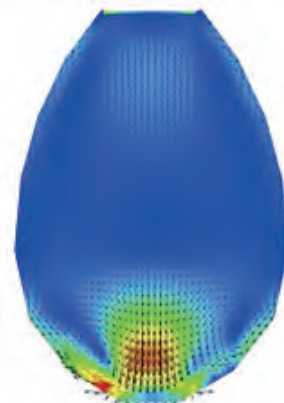
### El brassage natural de las lías:

La forma de huevo de nuestros depósitos favorece la agitación natural de las lías finas ya que acentúa los movimientos de convección provocados por las diferencias de presión o de temperatura. Estos efectos han sido validados por Celsius, una empresa especializada en la modelización de la dinámica de fluidos. Según Celsius: «Las dimensiones del depósito OVOiD® son óptimas para permitir un brassage natural de las lías a partir del momento en que se produce un gradiente de temperatura de 3°C».

Además, un estudio realizado por la Universidad de Reims Champagne-Ardenne en 2019 (1) ha demostrado que las lías finas tienen velocidades de sedimentación inferiores a las velocidades de convección calculadas por Celsius en nuestros depósitos. Las corrientes de convección que se oponen a la sedimentación de las lías finas les permiten mantenerse en suspensión.

#### › El efecto sinérgico Oxígeno / Lías:

Las lías finas experimentan los movimientos de convección descritos por Celsius, los cuales hacen que las lías suban desde el centro del OVOiD® antes de volver a bajar por las paredes para reaccionar lentamente con el oxígeno molecular que se difunde a través de éstas.



<sup>(1)</sup> Passive wine macromixing from 3D natural convection for different winery tank shapes: application to lees resuspension.

# 3 RAZONES DE ELEGIR UN OVOID®



## POR SU DESEMPEÑO ENOLÓGICO

### › Gestión del gas disuelto de la crianza:

Nuestros depósitos están calculados para funcionar herméticamente cerrados, las paredes actúan como membranas semipermeables. Lo que impulsa la penetración del oxígeno en el OVOID® es la diferencia de presión parcial entre el oxígeno disuelto en el vino y la atmósfera.

Se puede simplificar comparando esta pared a un tamiz molecular que permite el paso de las moléculas en función de su tamaño. El oxígeno, al ocupar menos espacio que la molécula de dióxido de carbono o de nitrógeno, podrá pasar más rápidamente por este tamiz. Al calibrar la pared a la velocidad de penetración del oxígeno, también se regula el paso de las moléculas más grandes.

Además de la microoxigenación controlada, nuestros depósitos pueden mantener altos niveles de CO<sub>2</sub> disuelto durante la crianza del vino. Esta es una ventaja significativa para las crianzas sin azufre.

### › Estabilización del color:

El aporte de oxígeno de los OVOID® favorece la polimerización de los taninos con los antocianos. El color de los vinos añejados en OVOID® es más azulado y estable.

*Château Terride / Gaillac*



*Domaine Gigou / Jasnières*

### › Control del aporte amaderado:

En un contexto de vinos menos amaderados, afrutados y más fáciles de beber, poder controlar el aporte de madera es primordial. Según nuestros clientes, completar un assemblage de vinos añejados en barricas con vinos añejados en OVOID® aporta tensión, grasa y fruto.

Lejos de ser antagónicas, estas dos técnicas de cría son, por el contrario, sinérgicas y complementarias.

### › Mayor redondez, grasa y estabilidad:

La forma ovoide favorece la resuspensión natural de las lías finas. Las lías finas se degradan gracias al brassage y al contacto con el oxígeno, liberando gradualmente sus manoproteínas y otros compuestos que contribuyen a la estabilidad y la sapidez del vino, de forma totalmente natural.

### › La fruta y sólo la fruta:

El potencial redox que se equilibra por sí mismo revelará el carácter afrutado de sus vinos. La fruta, protegida de las desviaciones aromáticas en un recipiente que se puede higienizar fácilmente, y sin ninguna máscara aromática ligada a la madera, puede expresarse con toda su potencia. Además, como los depósitos están herméticamente cerrados, los aromas volátiles permanecen atrapados en el vino en vez de escaparse en la bodega.



## POR SU INTERÉS ECONÓMICO

### › Optimizar el coste de la crianza:

Aunque no hay duda de que las barricas son icónicas, su uso debe ser razonado.

### › Reducir el costo de la gestión de su bodega:

Sin necesidad de rellenado, facilidad de muestreo, mantenimiento muy sencillo y con menos agua.

### › Reducir la parte de los ángeles:

A diferencia de las ánforas y las barricas, las pérdidas de vino son casi inexistentes con OVOiD®.



Château Freyneau / Entre -deux- Mers

### Comparación del coste de la crianza durante 16 años

#### OVOiD®

- › 1 OVOiD® de 11,25 hL = 5 barricas de 225 L
- › 1 OVOiD® consume 6,6kg de duelas al año (en base a un coste de 15 €/kg por una duela de calidad)

**Coste de la crianza en OVOiD®:**  
1600 € + (6,6kg duelas \* 15 €) \* 16 años = 3184 €

#### BARRICAS

- › Rotation de las barricas de 4 años
- › En 16 años habrá 4 rotaciones = 20 barricas

**Coste de la crianza en barrica:**  
20 barricas \* 800€ = 16 000 €

**OVOiD® divide su coste de crianza en 5.**



## POR SU IMPACTO ECOLÓGICO

### › Un material 100% seguro, sostenible y reciclable:

El polímero que utilizamos para fabricar nuestros depósitos es el polietileno. Este polímero es de la misma familia que los films alimentarios transparentes o los Tupperware® que usamos a diario. Nuestro proceso nos permite utilizarlo puro y sin aditivos. Se controla y se valida periódicamente según el Reglamento 10/2011 CE (y modificaciones) para un uso en el vino y bebidas alcohólicas inferiores a 50°. Se recicla al 100% al final de su ciclo de vida útil. El material así reciclado nos permite fabricar los soportes de nuestros depósitos, muebles, etc.

### › Una inversión ecológica sostenible:

Los primeros Flextank vendidos en España, hace más de 16 años, siguen siendo utilizados. Si comparamos una crianza en OVOiD® + Duelas a una crianza en barricas durante 16 años, la crianza en OVOiD® consumirá 10 veces menos roble.

### › Una limpieza mas ecológica:

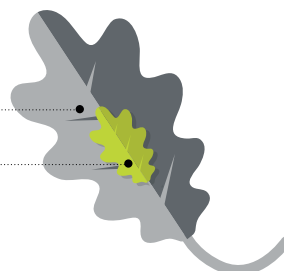
Las paredes del OVOiD® son lisas y eléctricamente neutras. Por lo que el sarro y los residuos no se adhieren a ellas. Esto hace que los OVOiD® sean muy ahorradores en agua y fáciles de limpiar con los productos habituales de la bodega.



Château Junayme / Fronsac

### Volumen de roble utilizado en 16 años de crianza:

- 20 barricas = 1 Tonelada
- OVOiD® + duelas = ±110 kg



# LA GAMA OVOÏD®

## UNA GAMA COMPLETA

### 2 PERMEABILIDADES

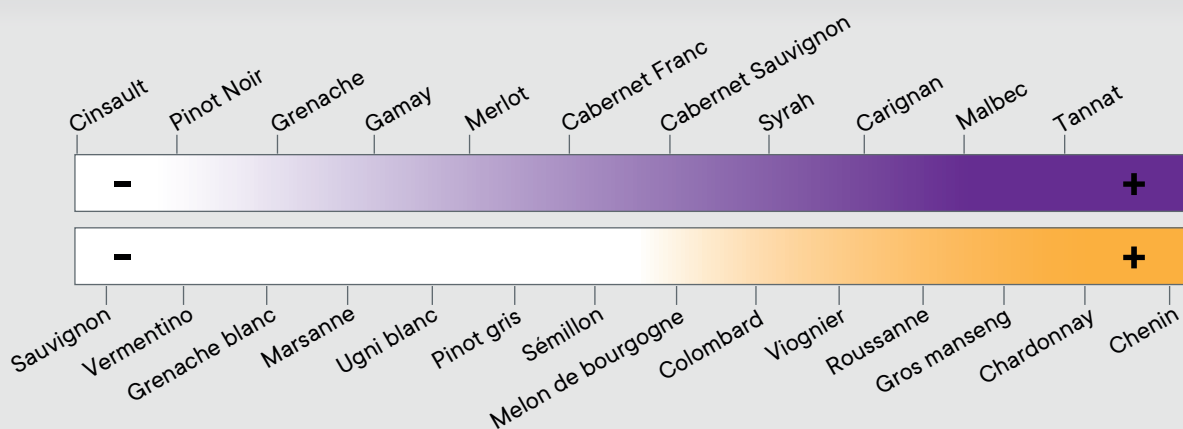
#### › OVOÏD® SOFT :

Con un aporte de oxígeno de 11 mg/L/año para los OVOÏD® Soft de 14,5 hL y de 13 mg/L/año para los OVOÏD® Soft de 11,25 hL, nuestros depósitos suministran un aporte equivalente al de las barricas de 4 a 5 vinos o cercano al que se obtiene con las barricas de 400 a 600 L y ciertos foudres.

#### › OVOÏD® POWER :

Con un aporte de oxígeno de 15 mg/L/año para los OVOÏD® Power de 14,5 hL y de mg/L/año para los OVOÏD® Power de 11,25 hL, nuestros depósitos suministran un aporte equivalente al de las barricas de 1 a 2 vinos.

### Clasificación de las variedades de uva según su afinidad al oxígeno durante la crianza



Basada en 10 años de información de campo y en el trabajo de nuestros enólogos, esta clasificación es una primera herramienta para ayudarnos a asesorar a nuestros clientes y a sus enólogos en la elección de sus depósitos. También entran en juego otros criterios. No dude en contactarnos para obtener consejos y referencias según su región y sus variedades de uva.

### 2 COLORES, 2 VOLUMENES

#### › LA GAMA:

Los OVOÏD® se presentan en blanco y gris «stone effect». Están disponibles en 11,25 hL y 14,5 hL.



La gama gris «stone effect»



La gama blanca



11,25 hL



14,5 hL



# LO QUE DICEN NUESTROS CLIENTES

## Chenin / Saumur, Francia:

«En el Domaine de La Guilloterie empezamos probando el OVOiD® Power en la variedad Chenin. Queríamos comparar el trabajo realizado por nuestras barricas con el que pueden hacer estos nuevos depósitos. Las barricas aportaron opulencia y los OVOiD® una gran finura aromática, lo cual nos permitió conseguir una assemblage equilibrado. En los años siguientes, completamos el parque con los OVOiD® Soft de 14,5 hL, ya que queríamos una crianza más larga.

La cuvée de gama alta "Les Perruches" se elabora ahora con un 40% de OVOiD® Soft para tener una crianza al mismo ritmo que las barricas de 400 lt. Obtenemos un assemblage que combina tensión, fruta, notas tostadas y mantecosas».

## Cabernet Franc / Saumur, Francia:

En el Château du Hureau, Philippe Vatan precisa que: «el OVOiD® permite disgregar el fenómeno del trabajo de la madera, es una herramienta suplementaria para dosificar la micro-oxigenación y el aporte amaderado». Philippe Vatan destaca que «el OVOiD® es una herramienta adicional que utiliza junto con la barrica y el foudre».

## Slobodne / Eslovaquia:

«Sus OVOiD® nos acompañan cada día en nuestro trabajo como viticultores y hemos desarrollado una gran confianza en estos originales depósitos».



## Merlot y Cabernet Sauvignon / Médoc, Francia:

«Desde el 2017 nuestra cuvée « Grand Paroissien » combina OVOiD® 11,25 Power Aging + duelas y depósitos de concreto».



## Syrah / Côtes du Rhône, Francia:

«La estrategia de Domaine Vintur es evitar el uso de azufre y hacer una crianza larga para aportar redondez y carácter graso en condiciones de higiene irreprochables».

Para Sarah Rossard de Mianville, enóloga de Wine and Tools, «el OVOiD® se adapta especialmente bien para los vinos sin sulfitos porque permite mantener los niveles de CO<sub>2</sub> cerca de la saturación».

## Malbec / Cahors, Francia:

«En el Château Lamartine, en Cahors, estamos elaborando una cuvée con OVOiD® Power poder sacar al mercado nuestro vino "Tandem" a partir de marzo. El uso del OVOiD® nos permite aportar redondez y carácter graso preservando la fruta. Este mismo vino probablemente tendría que esperar otros 6 meses para poder ser comercializado si no se hiciera el 50% en OVOiD®».

## Syrah / Gaillac, Francia:

En el Château de Terride, el objetivo que se ha fijado la propietaria, Alix David, consiste en reducir el coste y la dificultad de la crianza en barrica.

Descubra todos nuestros testimonios en [wine-and-tools.com](http://wine-and-tools.com)



Wine & Tools  
BE SMART

📍 8 rue de Bruges  
33000 BORDEAUX  
✉ contact@wine-and-tools.com  
☎ (+33) 5 35 54 56 27  
🌐 [www.wine-and-tools.com](http://www.wine-and-tools.com)



Todos los productos de la gama OVOiD® están disponibles en: [www.wine-and-tools.com](http://www.wine-and-tools.com)