



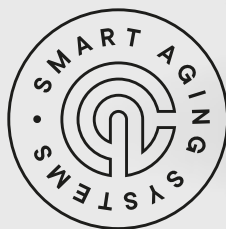
OVOÏD®
FRANCE

Wine & Tools
BE SMART



OVOiD®

O SMART AGING



OVOiD® é uma gama de tanques de estágio projetados para otimizar a micro-oxigenação e o trabalho natural sobre as borras finas.



OVOiD® são fabricados à unidade em França. O polietileno que os constitui é testado e autorizado conforme as normas definidas pelo Regulamento 10/2011 CE (e modificações) e é 100% reciclável no fim de vida.



Micro-oxigenação sobre controle:

A característica fundamental do OVOiD® é garantir uma micro-oxigenação natural ao mesmo ritmo que a das barricas. Esta micro-oxigenação poderia ser descrita como "nano-oxigenação", pois fornece o oxigênio na forma de oxigênio molecular através de poros nanométricos das paredes dos nossos tanques.

A gama OVOiD® está disponível em 2 permeabilidades:



› OVOiD® SOFT

com um aporte de oxigênio de 11 a 13mg/L/ano
Equivalente a barricas de 4 a 5 vinhos.



› OVOiD® POWER

com um aporte de oxigênio de 15 a 17mg/L/ano
Equivalente a barricas de 1 a 2 vinhos.

A mistura natural das borras:

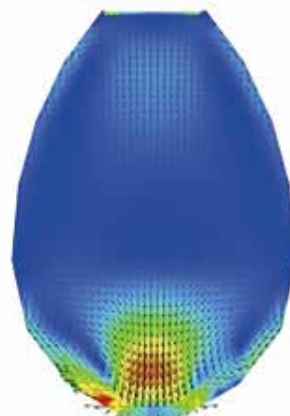
A forma de ovo dos nossos depósitos, favorece a mistura natural das borras finas acentuando os movimentos de convecção causados por diferenças de pressão ou temperatura. Esses efeitos foram validados pela Celsius, especialista em modelagem de dinâmica de fluidos.

De acordo com a Celsius: "As dimensões do tanque OVOiD® são ideais para permitir a mistura de borras naturais a partir do momento em que há um gradiente de temperatura de 3°C".

Além disso, um trabalho realizado pela Universidade de Reims Champagne-Ardenne em 2019 ⁽¹⁾ demonstrou que as borras finas têm velocidades de sedimentação menores que as velocidades de convecção calculado pela Celsius nos nossos tanques. As correntes de convecção opõem-se à sedimentação das borras finas, permitindo assim que estas se mantenham em suspensão.

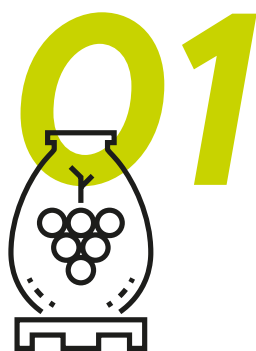
› O efeito sinérgico Oxigênio / Borras:

As borras finas induzidas pelos movimentos de convecção descritos pela Celsius, sobem pelo centro do OVOiD® antes de descerem novamente ao longo das paredes onde vão reagir lentamente com o oxigênio molecular que se difunde nelas.



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

3 RAZÕES PARA ESCOLHER UM OVOÏD®



PELO SEU DESEMPENHO ENOLÓGICO

› **Gestão do gás dissolvido durante o estágio:** Os nossos depósitos estão calculados para funcionar hermeticamente fechados, as paredes funcionam como membranas semipermeáveis. O que impulsiona o oxigénio no OVOÏD® é a diferença de pressão parcial do oxigénio dissolvido no vinho e na atmosfera.

Para simplificar, esta parede pode ser comparada a uma peneira molecular que permite a passagem das moléculas em função do seu tamanho. O oxigénio, ao ocupar menos espaço que a molécula de dióxido de carbono e de nitrogénio, passará mais rapidamente por esta peneira. Ao calibrar na parede a velocidade de penetração do oxigénio, também se regula a passagem das moléculas maiores.

Paralelamente à micro-oxigenação controlada, os nossos depósitos podem manter altos níveis de CO₂ dissolvido durante o estágio do vinho. Esta é uma vantagem significativa para os estágios de vinhos sem sulfitos.

› **Estabilização da cor:**

O aporte de oxigénio nos OVOÏD® favorece a polimerização dos taninos com as antocianinas. A cor dos vinhos envelhecidos nos OVOÏD® é mais azulada e estável.

Château Terride / Gaillac



Domaine Gigou / Jasnrière

› **Controlo do aporte da madeira:**

Num contexto de vinhos com menos madeira, frutado e mais fáceis de beber, conseguir controlar o aporte da madeira é primordial. Segundo os nossos clientes, completar um loteamento de vinhos envelhecidos em barrica com vinhos envelhecidos em OVOÏD® aporta persistência, untuosidade e fruta. Longe de serem antagónicas, estas 2 técnicas de estágio são pelo contrário sinérgicas e complementares.

› **Maior redondez, untuosidade e estabilidade:** A forma oval favorece a ressuspensão natural das borras finas, as quais se degradam em contato com o oxigénio, libertando gradualmente as suas manoproteínas e outros compostos que contribuem para a estabilidade e palatabilidade do vinho de uma forma totalmente natural.

› **Fruta, apenas fruta:**

O potencial Redox equilibra-se por si mesmo, permitindo revelar o caráter frutado dos seus vinhos. A fruta, protegida dos desvios aromáticos num recipiente que se pode higienizar facilmente, e sem nenhuma máscara aromática ligada à madeira, poderá expressar-se com todo o seu esplendor. Aliás, como os depósitos estão hermeticamente fechados, os aromas voláteis permanecem presos no vinho ao invés de se escaparem pela adega.



PELO SEU INTERESSE ECONÓMICO

› Otimizar o custo do estágio:

Apesar de não existirem dúvidas de que as barricas são icónicas, o seu uso deve ser fundamentado.

› Reduzir o custo da gestão da sua adega:

Sem necessidade de atestar, facilidade de manuseamento, manutenção muito simples e com menos uso de água.

› Reduzir a “partilha dos anjos”:

A diferença para as ânforas e as barricas, as perdas de vinho são praticamente inexistentes com OVOiD®.



Château Freyneau / Entre 2 Mers

Comparação dos custos do estágio durante 16 anos

OVOiD®

- › 1 OVOiD® de 11,25 hL = 5 barricas de 225 L
- › 1 OVOiD® consome 6,6 kg de aduelas por ano (baseada num custo de 15 eur/kg de aduela de qualidade)

Custo do estágio em OVOiD® :
1600 € + (6,6kg aduelas* 15 €)* 16 anos = 3184 €

BARRICAS

- › Rotação das barricas durante 4 anos.
- › Em 16 anos, haverá 4 rotações = 20 barricas.

Custo do estágio em barrica:
20 barricas * 800€ = 16 000 €

Os custos do estágio com OVOiD® são divididos em 5.



PELO IMPACTO ECOLÓGICO

› Um material 100% seguro, sustentável e reciclável:

O polímero que utilizamos para fabricar os nossos depósitos é o polietileno. Este polímero é da mesma família dos utilizados no fabrico dos filmes alimentares transparentes usados nos Tupperware® que usamos diariamente. O nosso processo permite-nos utilizá-lo puro e sem aditivos. É controlado e validado periodicamente segundo o regulamento 10/2011 CE (e alterações) para um uso em vinho e bebidas alcoólicas inferiores a 50°. É reciclável a 100% no final do seu ciclo de vida útil. Para além disso, este material permite-nos fabricar os suportes dos nossos depósitos, móveis, etc.

› Um investimento ecologicamente sustentável:

Os primeiros Flextank vendidos na Europa, há mais de 16 anos, ainda estão a uso. Se compararmos um estágio em OVOiD® + aduelas a um estágio em barricas durante 16 anos, o estágio em OVOiD® consumirá 10 vezes menos carvalho.

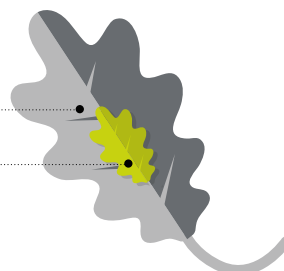
› **Uma limpeza mais ecológica:** As paredes do OVOiD® são lisas e eletricamente neutras. Assim o sarro e os resíduos não aderem a estas. Isto faz com que a limpeza e desinfeção, para além de muito económica em termos de água, seja simples utilizando os produtos habituais da adega.



Château Junayme / Fronsac

Volume de carvalho utilizado em 16 anos de estágio:

- 20 Fûts = 1 Tonelada
- OVOiD® + aduelas = ±110 kg



**10x
MENOS**

A GAMA OVOÏD®

UMA GAMA COMPLETA

2 PERMIABILIDADES

> OVOÏD® SOFT :

Com um aporte de oxigénio de 11 mg/L/ano no de 14,5 hL e 13 mg/L/ano no de 11,25 hL, os tanques permitem uma contribuição equivalente à de barricas de 4 a 5 vinhos ou semelhante ao aporte obtido por barris de 400 a 600 L e alguns tonéis.

> OVOÏD® POWER :

Com um aporte de oxigénio de 15 mg/L/ano no de 14,5 hL e 17 mg/L/ano no de 11,25 hL, os tanques permitem um aporte equivalente a um barril de 1 a 2 vinhos.

Classificação das castas de acordo com a sua afinidade pelo oxigénio durante o envelhecimento



Com base em 10 anos de informação de campo e no trabalho dos nossos enólogos, esta classificação é uma primeira ferramenta para ajudar-nos a aconselhar os nossos clientes e os seus enólogos na sua escolha dos tanques. Outros critérios também entram em jogo. Não hesite em contactar-nos para aconselhamento e referências de acordo com a sua região e castas.

2 CORES, 2 VOLUMES

> A GAMA:

Os OVOÏD® estão disponíveis em branco e cinza “feito pedra”, nas capacidades de 11,25 hL e 14,5 hL.



Gama cinza «feito pedra»



Gama branca



11,25 hL



14,5 hL





O QUE DIZEM OS NOSSOS CLIENTES

Chenin / Saumur:

« Na Domaine de La Guilloterie começámos por testar o OVOiD® Power on Chenins. Queríamos comparar o trabalho feito pelos nossos barris com o que estas novas cubas podem fazer. Os barris trouxeram opulência e o OVOiD® trouxe grande fineza aromática, o que nos permitiu alcançar uma mistura equilibrada. Nos anos seguintes, terminámos a mistura com 14,5 hL de OVOiD® Soft barrels, pois queríamos envelhecer o vinho por mais tempo.

A cuvée topo de gama "Les Perruches" é agora feita com 40% de OVOiD® Soft, a fim de ter uma maturação ao mesmo ritmo que as barricas de 400 lt. Conseguimos fazer uma mistura que combina notas de tensão, fruta, tostadas e amanteigadas. »

Cabernet Franc / Saumur:

No Château du Hureau, Philippe Vatan especifica que: « o OVOiD® permite-nos quebrar o fenómeno do trabalho da madeira, é uma ferramenta adicional para a dosagem da micro-oxigenação e a contribuição do lado lenhoso. Philippe Vatan reforça que o OVOiD® é uma ferramenta adicional que trabalha com o barril e o barril. »

Slobodne/Eslováquia:

« O seu OVOiD® acompanha-nos todos os dias no nosso trabalho como enólogos e desenvolvemos uma enorme confiança nestes tanques originais. »



Merlot/Cabernet Sauvignon / Medoc:

« Desde 2017 o nosso cuvée "Grand Paroissien" combina OVOiD® 11,25 Power Aging + Staves e tanques de betão. »



Syrah / Côtes du Rhône:

« Na Domaine Vintur, a estratégia é evitar o uso de enxofre e fazer uma longa maturação para trazer gordura e redondeza em condições higiénicas impecáveis. »

Segundo Sarah Rossard de Mianville, enóloga da Wine and Tools, « OVOiD® está particularmente bem adaptado aos vinhos sem sulfitos porque permite manter os níveis de CO₂ próximos da saturação. »

Malbec / Cahors:

« Em Cahors, no Château Lamartine, estamos a fazer uma cuvée com o OVOiD® Power para podermos comercializar o nosso vinho Tandem a partir de Março. O trabalho no OVOiD® permite-nos trazer redondeza e gordura enquanto preservamos o fruto. Este mesmo vinho teria provavelmente de esperar mais 6 meses para ser comercializado se não fosse feito 50% em OVOiD®. »

Syrah / Gaillac:

No Château de Terride, o objectivo perseguido por Alix David, o proprietário, é reduzir o custo e a dificuldade do envelhecimento em pipa.

Leia todos os nossos testemunhos em 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



Distribuído em Portugal por:



ANGELO COIMBRA, S.A.®

Zona Industrial da Maia I, Setor IV
Apartado 6110, 4476-908 Maia
+351 22 947 92 40
geral@angelocoimbra.pt
www.angelocoimbra.pt

A gama completa OVOiD® está disponível em: www.wine-and-tools.com