



OVOÏD®

FRANCE

Wine & Tools
BE SMART



OVOiD®

IL SMART AGING



OVOiD® è una gamma di serbatoi per l'invecchiamento progettati per ottimizzare la micro-ossigenazione dei vini e il rimescolamento naturale delle fecce fini.



I serbatoi OVOiD® sono prodotti singolarmente in Francia, il polimero utilizzato per la loro realizzazione è stato testato e approvato in conformità agli standard stabiliti dal Regolamento 10/2011 CE (e successive modifiche) ed è riciclabile al 100% a fine vita.

Micro-ossigenazione sotto controllo :

La caratteristica fondamentale di OVOiD® è quella di garantire una micro-ossigenazione naturale allo stesso ritmo delle vostre botti. Questa micro-ossigenazione potrebbe essere definita "nano-ossigenazione", poiché l'ossigeno viene fornito sotto forma di ossigeno molecolare che si diffonde attraverso i pori nanometrici delle pareti dei nostri serbatoi.

La gamma OVOiD® è disponibile in 2 permeabilità :



› OVOiD® SOFT

con un apporto di ossigeno di 11-13 mg/l/anno equivalente a quello di botti di 4°- 5° passaggio.



› OVOiD® POWER

con un apporto di ossigeno da 15 a 17 mg/l/anno equivalente a quello di botti di 1°- 2° passaggio.

Mescolamento naturale delle fecce :

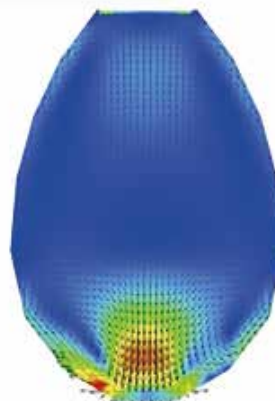
La forma a uovo dei nostri tini favorisce la miscelazione naturale delle fecce fini, accentuando i movimenti di convezione causati da differenze di pressione o di temperatura. Questi effetti sono stati convalidati da Celsius, una società specializzata nella modellazione fluidodinamica.

Secondo Celsius : *"Le dimensioni del tino OVOiD® sono ottimali per consentire una miscelazione naturale delle fecce in presenza di un gradiente di temperatura di 3°C".*

Inoltre, una ricerca condotta dall'Università di Reims Champagne-Ardenne nel 2019⁽¹⁾ ha dimostrato che le fecce fini hanno velocità di sedimentazione inferiori alle velocità di convezione calcolate da Celsius sui nostri serbatoi. Le correnti di convezione che si oppongono alla sedimentazione delle fecce fini le mantengono in sospensione.

› L'effetto sinergico di ossigeno e fecce :

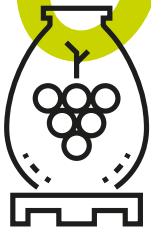
Le fecce fini sono soggette ai movimenti di convezione descritti da Celsius, che le fanno risalire dal centro degli OVOiD® prima di ricadere lungo le pareti, dove possono reagire lentamente con l'ossigeno molecolare che vi si diffonde.



⁽¹⁾ Macromiscelazione passiva del vino dalla convezione naturale 3D per diverse forme di serbatoi di cantina : applicazione alla risospensione delle fecce.

3 MOTIVI PER SCEGLIERE UN OVOÏD®

01



**PER LE LORO
PRESTAZIONI
ENOLOGICHE**

› Controllo dei gas disciolti durante l'invecchiamento :

I nostri serbatoi sono progettati per funzionare in modo ermetico, con le pareti che agiscono come membrane semipermeabili. La forza trainante della penetrazione dell'ossigeno nell'OVOÏD® è la differenza di pressione parziale tra l'ossigeno disciolto nel vino e l'atmosfera.

In termini semplici, questa parete può essere paragonata a un setaccio molecolare, che consente il passaggio delle molecole in base alle loro dimensioni. Poiché l'ossigeno occupa meno spazio delle molecole di anidride carbonica o di azoto, può passare attraverso il setaccio più rapidamente. Calibrando la parete sulla velocità di penetrazione dell'ossigeno, possiamo anche regolare il passaggio di molecole più grandi.

Oltre alla micro-ossigenazione controllata, i nostri tini possono mantenere alti livelli di CO₂ disciolta durante la maturazione del vino. Questo è un vantaggio significativo per l'invecchiamento senza solfuri.

› Stabilizzazione del colore :

L'ossigeno aggiunto da OVOÏD® favorisce la polimerizzazione dei tannini con gli antociani. Il colore dei vini maturati in OVOÏD® è più blu e più stabile.

Château Terride / Gaillac



Domaine Gigou / Jasnières

› Controllo della quantità di legno :

In un contesto di vini meno legnosi, più fruttati e più facili da bere, poter controllare la quantità di legno è essenziale. Secondo i nostri clienti, integrare un assemblaggio di vini affinati in botte con vini affinati in OVOÏD® aggiunge tensione, grassezza e frutta.

Lungi dall'essere antagoniste, queste due tecniche di invecchiamento sono sinergiche e complementari.

› Più arrotondata, più grassa e più stabile :

La forma a uovo favorisce la risospensione naturale delle fecce fini. Le fecce fini, agitate in questo modo e messe a contatto con l'ossigeno, si decompongono. Rilasciano gradualmente le mannoproteine e altri composti che contribuiscono naturalmente alla stabilità e al sapore del vino.

› Il frutto e nient'altro che il frutto :

Il potenziale redox autobilanciato rivela il carattere fruttato dei vostri vini. Il frutto, protetto dalle deviazioni aromatiche in un contenitore facile da sanificare e senza la maschera aromatica del legno, può esprimersi in tutta la sua potenza. Inoltre, poiché i tini sono chiusi ermeticamente, gli aromi volatili rimangono intrappolati nel vino anziché fuoriuscire in cantina.





PER IL LORO INTERESSE ECONOMICO

› **Ottimizzare i costi di invecchiamento** : Sebbene non ci siano dubbi sul fatto che le botti siano iconiche, il loro utilizzo deve essere considerato con attenzione.

› **Ridurre i costi di gestione della cantina** : Nessun rabbocco, campionamento facile, manutenzione molto semplice con meno acqua.

› **Ridurre l'evaporazione del vino** : A differenza di anfore e botti, con OVOiD® le perdite di vino sono praticamente inesistenti.



Château Freyneau / Entre 2 Mers

Confronto dei costi di invecchiamento su 16 anni

OVOiD®

- › 1 OVOiD® da 11,25 hL contiene 5 botti da 225 L ciascuna. (costa 1 600 €)*
- › 1 OVOiD® consuma 6,6 kg di doghe all'anno. (sulla base di un costo delle doghe di qualità di 15€/kg)

Costo di allevamento dell'OVOiD® :

1600 € + (6,6 kg di doghe*15)*16 anni = 3184 €

BOTTI

- › Rotazione delle botti di 4 anni.
- › Nell'arco di 16 anni ci saranno 4 rotazioni (equivalente a 20 botti)

Costo dell'allevamento delle botti :

20 botti * 800€ = 16.000€

OVOiD® divide i costi di invecchiamento per 5



PER IL LORO IMPATTO ECOLOGICO

› **Un materiale sicuro, sostenibile e riciclabile al 100%** : Il polimero che utilizziamo per realizzare i nostri serbatoi è il polietilene. Questo polimero appartiene alla stessa famiglia delle pellicole trasparenti per alimenti e dei Tupperware® che utilizziamo ogni giorno. Il nostro processo ci permette di utilizzarlo puro e senza additivi. Viene regolarmente controllato e convalidato in conformità al Regolamento 10/2011 CE (e successive modifiche) per l'uso con vino e bevande alcoliche contenenti meno di 50° di alcol.

Alla fine del suo ciclo di vita, può essere riciclato al 100%, sia per l'industria alimentare che per altri usi, come kayak o mobili.

› **Un investimento ecologico sostenibile** : Il primo Flextank venduti in Spagna oltre 16 anni fa sono ancora in uso. Se si confronta la stagionatura in doghe OVOiD® + con quella in botti per 16 anni, il processo di stagionatura OVOiD® utilizza 10 volte meno rovere.

› **Pulizia più ecologica** : Le pareti di OVOiD® sono lisce e elettricamente neutre. Le incrostazioni e i residui non vi si attaccano. Di conseguenza, gli OVOiD® sono molto efficienti dal punto di vista idrico e facili da pulire e igienizzare con i soliti prodotti per cantine.



Château Junayme / Fronsac

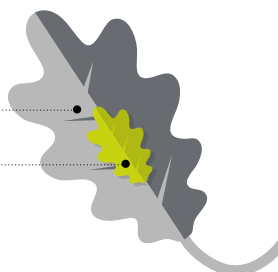
Volume di rovere utilizzato in 16 anni di invecchiamento :



20 Botti = 1 tonnellata



OVOiD® + Doghe = ±110 kg



**10*
DI LEGNO
IN MENO**

LA GAMMA OVOiD[®], UNA GAMMA COMPLETA

2 PERMEABILITÀ

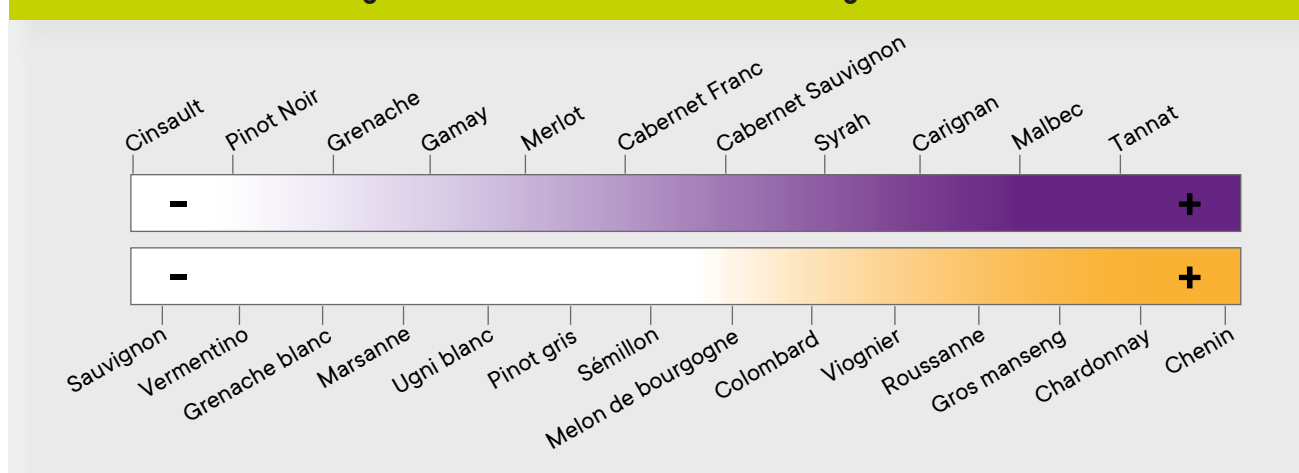
> OVOiD[®] SOFT :

Con un apporto di ossigeno di 11 mg/L/anno per l'OVOiD[®] Soft da 14,5 hL e di 13mg/L/anno per l'OVOiD[®] Soft da 6,75 hL e 11,25 hL, i nostri tini forniscono un apporto equivalente a quello di botti di 4°- 5° passaggio o vicino a quello ottenuto da botti da 400 o 600 L e da alcuni tini.

> OVOiD[®] POWER :

Con un apporto di ossigeno di 15mg/L/anno per l'OVOiD[®] Power da 14,5hL e di 17mg/L/anno per l'OVOiD[®] Power da 6,75hL e 11,25hL, i nostri tini forniscono un apporto equivalente a quello di una botte di 1°- 2° passaggio.

Classificazione dei vitigni in base alla loro affinità con l'ossigeno durante l'invecchiamento



Basata su 10 anni di riscontri sul campo e sul lavoro dei nostri enologi, questa classificazione è un primo strumento che ci aiuta a consigliare i nostri clienti e i loro enologi nella scelta dei tini. Entrano in gioco anche altri criteri. Contattateci per avere consigli e riferimenti per la vostra regione e i vostri vitigni.

3 VOLUMI, 2 COLORI

> LA GAMMA :

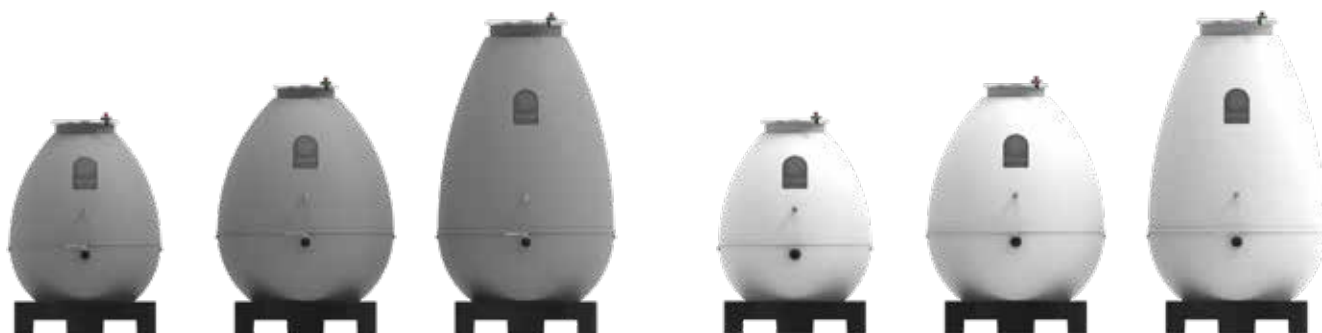
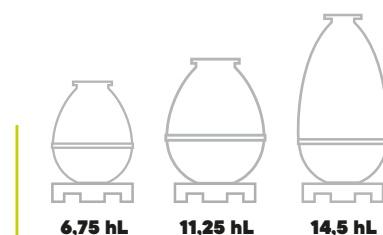
Gli OVOiD[®] sono disponibili nei colori bianco e grigio "stone effect". Sono disponibili in 6,75 hL, 11,25 hL and 14.5 hL.



Gamma grigio "stone effect"



Gamma bianca





COSA DICONO I NOSTRI CLIENTI

Chenin / Saumur :

"Al Domaine de La Guilloterie (Saumur), abbiamo iniziato a testare l'OVOiD® Power sui nostri vini Chenin. Volevamo confrontare il lavoro svolto dalle nostre botti con quello che potevano fare questi nuovi tini. Le botti hanno portato opulenza, mentre l'OVOiD® ha apportato una grande finezza aromatica, che ci ha permesso di creare un assemblaggio equilibrato. Negli anni successivi abbiamo aggiunto le botti l'OVOiD® Soft da 14,5 ettolitri perché volevamo invecchiare il vino più a lungo.

Oggi, il 40% della cuvée top di gamma "Les Perruches" è prodotto con OVOID® Soft per invecchiare alla stessa velocità delle botti da 400 litri. Siamo riusciti a creare un blend che combina tensione, frutta, note tostate e burrose".

Cabernet Franc / Saumur :

Allo Château du Hureau (Saumur), Philippe Vatan spiega che : "OVOiD® scompone il fenomeno della lavorazione del legno ed è uno strumento aggiuntivo per misurare la micro-ossigenazione e la legnosità del vino". Philippe Vatan ribadisce che "OVOiD® è uno strumento aggiuntivo che lavora con la botte e il barile".

Slobodne/Slovacchia :

"I vostri OVOID® ci accompagnano ogni giorno nel nostro lavoro di viticoltori e abbiamo sviluppato un'enorme fiducia in questi tini originali".



Merlot/Cabernet Sauvignon / Medoc :

"Dal 2017, la nostra cuvée "Grand Paroissien" combina OVOID® 11.25 Power + Staves e tini di cemento".



Syrah / Côtes du Rhône :

"Al Domaine Vintur, la nostra strategia consiste nell'evitare l'uso di zolfo e nell'invecchiare a lungo il vino, in modo da conferirgli pienezza e rotondità in condizioni igieniche impeccabili. Viene utilizzato OVOID® Soft 14,5 hL".

Secondo Sarah Rossard de Mianville, enologa di Wine and Tools, "OVOiD® è particolarmente adatto ai vini senza solfiti, poiché mantiene i livelli di CO₂ vicini alla saturazione".

Malbec / Cahors :

"Allo Château Lamartine di Cahors, stiamo preparando una cuvée con OVOID® Power per lanciare il vino Tandem sul mercato a marzo. La lavorazione con OVOID® conferisce rotondità e grassezza, preservando il frutto. Questo stesso vino avrebbe probabilmente dovuto attendere altri 6 mesi per essere commercializzato se non fosse stato vinificato al 50% in OVOID®".

Syrah / Gaillac :

Allo Château de Terride, l'obiettivo della proprietaria Alix Mares è quello di ridurre i costi e le difficoltà dell'invecchiamento in botte.

Leggete le nostre testimonianze complete su 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



L'intera gamma OVOID® è disponibile su : www.wine-and-tools.com