



**КАСТА**  
**ВИНОДЕЛОВ**

[www.casta-vinodelov.com](http://www.casta-vinodelov.com)

Комплексные технологические решения в виноделии

## Дубовые баррики, 225 литров

Французский и американский дуб  
Производство Франция, США

Каталог



**Украина**, Одесса, 65496  
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35  
Tel. +38 048 71 71 271  
Tel. +38 048 71 71 272  
Fax +38 048 71 71 268  
E-mail: [vino-doma@te.net.ua](mailto:vino-doma@te.net.ua)

**Грузия**, Телави  
+995 599 65 35 45  
[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

**Молдова**, Молдова Кишинев 2024  
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221  
Tel. +373 22 434492  
Fax +373 22 434842  
E-mail: [enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)

Отвечая на растущие запросы виноделов в производстве выдержанных вин, «Каста Виноделов» предлагает нашим Заказчикам классические дубовые баррики объемом 225 литров, производство Франция и США.

**Мы уверены, что наше предложение заинтересует Вас по следующим соображениям:**

• **Превосходное качество бочек от ведущих производителей**

Дубовые бочки из французского дуба изготовлены французским бондарным производством, одним из старейших традиционных производств в Бордо.

Дубовые бочки из американского дуба, изготовлены американским бондарным производством, являющимся лидером калифорнийской бондарной отрасли.

• **В эффективности и надежности технологических решений от Эногруп убедились десятки наших Заказчиков**

Предлагаемые бочки уже получили высокие оценки украинских виноделов.

При Вашей заинтересованности мы предоставим референции по применению бочек на украинских производствах и образцы вина категорий Select и Reserva, прошедших выдержку в предлагаемых барриках.

## Технические характеристики и описание бочек из французского дуба, производство Франция

Производитель сертифицирован по системе ISO 9001:2000

### Дубовые бочки Бордо, емкость 225 литров

#### Характеристика продукта

<b>Тип:</b>	<b>Бочка бордо на экспорт</b>
<b>Емкость:</b>	225 литров
<b>Длина бочарной клепки:</b>	95 см
<b>Диаметр средней части бочки:</b>	68,5 см
<b>Диаметр верхнего днища бочки:</b>	56,5 см
<b>Толщина бочарной планки:</b>	25/27 мм
<b>Количество оцинкованных обручей:</b>	6
<b>Отверстие для шпунта:</b>	50 мм
<b>Шпунт</b>	силикон (в комплекте)
<b>Вес:</b>	47 кг
<b>Лазерная маркировка:</b>	по согласованию производится на несение логотипа заказчика/винзавода или торговой марки. Год урожая и степень подсушивания также наносятся на лицевую сторону бочки.



### Описание производственного процесса (обжиг)

Обжиг производится традиционным способом открытого огня. Среди способов и степеней поджаривания можно выделить следующие:

- Белое вино,
- Красное вино,
- Среднее,
- Среднее +,
- Интенсивное ...

**Дополнительно:** по согласованию с заказчиком можно обжечь 2 днища бочки для улучшения ароматических качеств дуба и подчеркивания тонов выдержки ( днище бочки составляет приблизительно 30% от общей площади поверхности).

Строго выдерживаемый производственный процесс и контроль температуры и продолжительности поджаривания отделом контроля качества гарантирует постоянное качество и стабильные результаты в органолептике вина.

Полный производственный цикл производства контролируется стандартизированной системой качества ISO 9001:2000.

### Классификация селекции дуба в соответствие с периодом выдержки:

Меньше 10 месяцев	<b>MGS</b>	Среднеплотная древесина 2.5 мм до 3.5 мм прирост годовых колец
От 10 до 16 месяцев	<b>TGS</b>	Высокоплотная древесина 1.5 мм до 2.5 мм прирост годовых колец
Свыше 16 месяцев	<b>BLEND</b>	Сверхплотная древесина максимум 1.5 мм прирост годовых колец

Чем дольше вино выдерживается в дубовых бочках, тем плотнее должна быть порода древесины. Более насыщенный аромат получается у вин, которые проходят длительную выдержку при интеграции танинов и ароматов поджаривания. Взаимодействие дуба и вина (пористость и выдержка) тесно связано с толщиной древесины.

### Применяемые степени высушивания

Тип вина	Степень интенсивности	Характеристики
Белое	"Специальное белое" Среднее Или Средне +	Бережное отношение и сохранение фруктовых тонов и свежести. Тонкие ванильные, маслянистые и пряные ароматы. Сохранение тонов сладости вина и придание качественных дубовых танинов для округления и комплексности.
Красное	"Классическое" Среднее, Среднее + или Интенсивное	Идеально для производства полнотелых красных вин с целью выявления интенсивности вкуса и богатых тонов выдержки ароматов. Глубокая и сложная структура танинов.
Красное	"Эволюционное" Среднее, Среднее +	Сохранение тонких фруктовых сортовых характеристик. Умеренные ароматы поджаривания со сладкой и сбалансированной структурой. Из-за особенностей процесса поджаривания танины высвобождаются постепенно. Идеально для вин со средней полнотой с выраженными фруктовыми тонами.

#### Примечания

- По запросу: производится поджаривания днища (рекомендуются для красных вин, если в бочках не завершено яблочно-молочное брожение, гарантирующее наилучший баланс дуб/вино).
- Днища бочек составляют 1/3 всей площади поверхности.
- Поджаривание днища добавляют ароматическую насыщенность при высвобождении меньшего количества танинов.
- Для вин со средним телом, имеющих тонкий аромат фруктов, таких как Пино Нуар, рекомендуются непрожаренные днища для лучшей стабилизации цвета.

## Технические характеристики дубовых бочек из американского дуба, производство США

### Бочка Традиция

#### Американский дуб

Бочки Традиция, работающие в винодельческих подвалах по всему миру известны благодаря богатству своих отличительных особенностей. Эти отличия подчеркиваются тщательным отбором качественного волокна и медленно растущей дубовой клепки.

Продолжительная, медленная прожарка, используемая во время производства бочки, создает сладкую мягкость, подчеркиваемую нотками ванили и карамели.

- Американский дуб
- В наличии имеются составные бочки (днища из французского дуба, а клепка из американского)
- 53", 59 и 65 галлонов / 200, 225 и 246 литров
- 24 и 30-месячный дуб воздушной сушки
- В наличии имеется ограниченное количество дуба 36-ти месячной сушки
- Термо- или гидрообработка
- Медленная сушка над открытым мангалом
- Высушенные днища
- Оцинкованные заклепки и обручи
- Доступна опция тонкой клепки

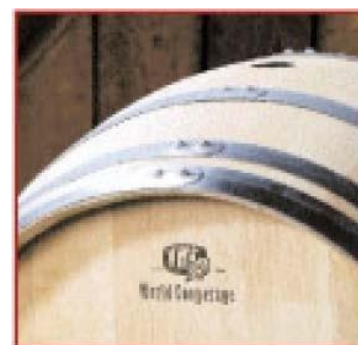
#### Типовые сенсорные характеристики:

- Богатый аромат ванили
- Структурные танины
- Сладкие дубовые нотки
- Кремовая структура

#### Такие бочки работают исключительно хорошо...

- С новыми стильными винами
- С выдержанными винами коротких и длительных сроков выдержки

... поскольку древесина бочки в процессе изготовления приобретает многомерный ароматный профиль



## Общие характеристики дубовых бочек, американский дуб, производство США

### Размеры



	65 галлонов / 246 литров		59 галлонов / 225 литров		53 галлона / 200 литров	
Диаметр днища	22,8"	58 см	22,8"	58 см	21,25"	54 см
Длина окружности днища	71,7"	182 см	71,7"	182 см	66,8"	170 см
Диаметр широкой части	27,9"	71 см	27,9"	71 см	25,6"	65 см
Длина окружности широкой части	87,8"	223 см	87,8"	223 см	80,5"	204 см
Высота бочки	34,9"	89 см	34,9"	89 см	34,875"	89 см
Диаметр шпунтового отверстия	2,0"	50 см	2,0"	50 см	2,0"	50 см

### Опции:

#### Степени прожарки

Согласовываются по запросу с клиентом



#### Характеристика волокон

- Сверхтонкое волокно - очень медленный рост дерева и высокий уровень содержания верхнего (весеннего) слоя древесины. Каждая бочка имеет, как минимум, в среднем 20 годовых колец на один дюйм.
- Тонкое волокно - предполагает медленный рост дуба с высоким содержанием верхнего (весеннего) слоя древесины. Определяется средним количеством 12-19 годовых колец на один дюйм.



## Технология сбора бочки

### Технология сбора бочки

Для размягчения древесных волокон и формирования бочки применяют разные способы бандажирования.

### Термическая обработка

Выпрямленная клепка собирается в форму шалаша с помощью железных обручей. Такая клепка расположена над мангалом с дубовой стружкой, где происходит нагрев волокон с целью их размягчения и последующего связывания в бочкообразную форму перед окончательной сушкой.



### Гидрообработка

Клепка помещается в подогретую воду и остается там до полного размягчения. Затем она быстро извлекается и связывается в бочкообразную форму перед сушкой.



### Доступна опция тонкой клепки



### Бочка с восемью обручами



### 30- месячный дуб

В наличии имеется ограниченное количество дуба 30-ти месячной сушки





## Рекомендации по подготовке и обслуживанию бочек

### Подготовка бочек к немедленному использованию

#### Метод А

1. Полностью заполните бочку холодной водой
2. Оставьте заполненную бочку на 48 часов
3. Опустошите бочку, промойте пресной водой и дайте ей полностью высохнуть

#### Метод В

1. Наполните бочку приблизительно 5 галлонами (20 л) очень горячей воды (175°F/ 80°C).
2. Поставив бочку вертикально, повернуть оба конца по крайней мере 2 полных оборота.
3. Положите бочку на ее бок (сторону), перекачивайте ее со стороны в сторону, позволяя бочке поворачиваться вокруг часовой стрелки.  
Проведите эти действия так, чтобы бочка сделала четыре полных оборота.  
В заключение, выньте пробку и осушите бочку.

**Примечание:** Силиконовая пробка или деревянный шпунт должен быть закрыт при шагах 2 и 3.

## Что делать в случае протекания?

1. Полностью осушите бочку и дайте ей высохнуть, оставив отверстием пробки вниз.
2. Перепроверьте бочку, используя метод В, описанный в разделе «Подготовка бочек к немедленному использованию».
3. Опустошите бочку, промойте пресной водой и дайте высохнуть полностью.
- 4.

Примечание: Если бочка продолжает протекать или утечка возникла позже при ее использовании, пожалуйста, обратитесь к вашему торговому представителю.

## Продолжительное хранение бочек

1. Оставьте бочку завернутой в пластиковую пленку.
2. Храните бочку в месте с соответствующими характеристиками:
  - Относительная влажность 70-80%.
  - Отсутствие движения воздушных потоков
  - Неяркое освещение
  - Накройте брезентом, чтобы избежать ненужного воздействия ультрафиолетовых лучей.
3. После продолжительного хранения, подготовьте бочку, используя метод А, как указана в разделе «Подготовка бочек к немедленному использованию».

#### Метод А:

1. Постоянно промывайте бочку холодной водой, до тех пор, пока сливаемая вода не станет прозрачной.
2. Дайте бочке высохнуть полностью, отверстием пробки вниз.
3. Обработайте 10-20 граммами серных дисков на бочку, поменяйте пробку и обрабатывайте серой регулярно в случае необходимости.

#### Метод В:

1. Сначала прополощите бочку с холодной водой, переходя к очень горячей воде (175 ° F / 80 ° C), до тех пор, пока сливаемая вода не станет прозрачной.
2. Дайте бочке высохнуть полностью, отверстием пробки вниз.
3. Обработайте 10-20 граммами серных дисков на бочку, поменяйте пробку и обрабатывайте серой регулярно в случае необходимости.



## Дополнительная информация

При мойке и удалении винного камня, избегайте следующего:

- Чрезмерное давление воды
- Слишком горячая вода (>175° F / 80° C)
- Зачистка внутренней поверхности
- При окуривании серными дисками выделяется следующее количество SO<sub>2</sub>: образом:  
10 г = 5-7 г / гл SO<sub>2</sub>  
5 г = 3-3.5 г / гл SO<sub>2</sub>  
3 г = 1.5-2 г / гл SO<sub>2</sub>
- Стандартная бочка Бордо = 225 л (59.44 галлонов США)
- Стандартная бочка Бургунди = 228 л (60.23 галлонов США)
- 1 галлон США = 3.785 Л
- 1 гл = 100 л = 26.42 галлонов США

**Примечание:** наши бочки поставляются несульфитированными.