



VINIFICATION INTÉGRALE®



[www.saury.com](http://www.saury.com)



En octubre del 2013,  
el grupo Charlois firmó  
un contrato de exclusividad  
para la instalación y  
la distribución del sistema  
Vinification Intégrale®  
en sus tonelerías.

**S**i Tonnellerie Saury ha optado por ofrecerle la Vinification Intégrale® se debe a que el sistema se ha probado por más de 10 años.

Esta técnica, en prueba desde el año 2002, se ha desarrollado, mejorado y simplificado notablemente, hasta el punto de convertirse en referencia. Todos sus usuarios coinciden en afirmar que permite la obtención de vinos más redondos, voluminosos, grasos y complejos, que gozan de una mayor precisión aromática y finales sedosos.

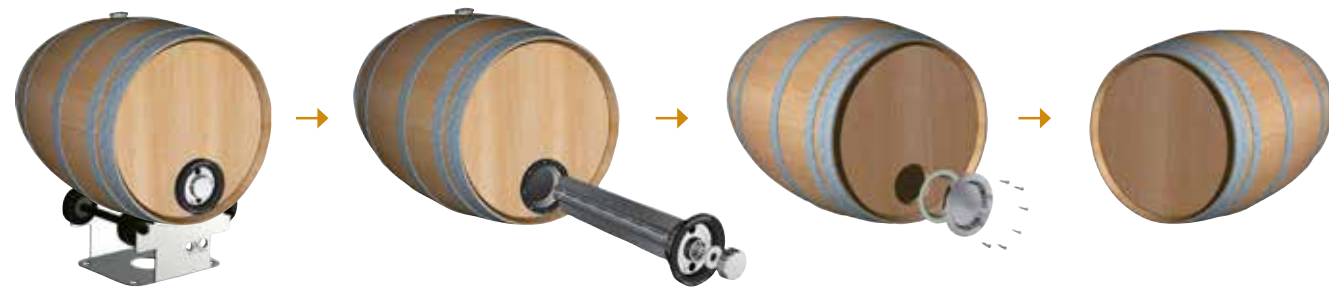
El desarrollo de una serie de accesorios ha permitido simplificar al máximo este tipo de vinificación y reducir su coste.

Las barricas equipadas con el sistema Vinification Intégrale® se transforman con gran facilidad en barricas para la crianza tradicional (desmontaje simplificado del equipo e instalación de un kit de sustitución). El equipo de vinificación de acero inoxidable, que cuenta con una gran calidad, puede volver a instalarse en una nueva barrica, y permite el desarrollo de otro proceso de Vinification Intégrale®.



La técnica de Vinification Intégrale® permite embarrilar la vendimia en buenas condiciones y llevar a cabo todas las operaciones clásicas de vinificación sin necesidad de realizar costosas idas y venidas entre la bodega y la tonelería ni de desplazar esta última.

Vinification Intégrale® y ciclo de vida de las barricas que lo llevan



Entrega de un barrica equipada Vinification Intégrale® con soporte patentado OXOline®

Tras su uso, desmontaje de los equipos

Montaje del kit de sustitución

Crianza

Reutilización de los equipos de Vinification Intégrale® en una nueva barrica



entrega de una barrica preparada

Nuevo montaje de los equipos

Vinification Intégrale®

La vinificación de cepas tintas en barrica ha proporcionado grandes resultados, pero nunca ha sido desarrollada a gran escala debido a las dificultades técnicas de su aplicación y a los elevados costes generados. La Vinification Intégrale® responde a todas las expectativas.

Además de la simplicidad de uso de la Vinification Intégrale®, su asociación con los soportes OXOline® permite la rotación independiente de las barricas. Toda la vinificación se lleva a cabo en toneles, y el potencial aromático de la uva se conserva íntegramente.



## Las soluciones de Vinification Intégrale®

Son muchas las propiedades en todo el mundo que han podido probar la Vinification Intégrale®.

Ya sea con ocasión de la creación de una nueva bodega, de la elaboración de vinos base especiales, del deseo de realizar una selección parcelaria o de la simple aspiración de aportar una mayor riqueza al conjunto, el sistema ha demostrado su eficacia.

Con el tiempo, la Vinification Intégrale® se ha convertido en un método en sí mismo, pudiendo aplicarse en todo tipo de supuestos (llenado por gravedad tras mesa de separación, bomba, bodegas no climatizadas, etc.)

ENCUBADO	<p><b>Soluciones</b></p> <p>Cubon de llenado    Embudo horizontal    Embudo vertical    Bomba de vendimia</p>	<p><b>Soluciones</b></p> <p>Cámara fría    Nieve carbónica    Intercambiador térmico</p>	MACERACIÓN EN FRÍO T
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	<p><b>Soluciones</b></p> <p>Opciones : Fondo de Plexiglás Kit de degustación</p> <p>OXoline® monobloc    OXoline®    OXoline® 2</p>	<p><b>Soluciones</b></p> <p>habitación calefactada    Calefacción eléctrica    Intercambiador térmico</p>	CONTROL DE LAS TEMPERATURAS T
DESCUBE	<p><b>Soluciones</b></p> <p>Escurrido    Descube directo en el lagar    Tubo de filtración</p>	<p><b>Soluciones</b></p> <p>Rasqueta manual de acero inoxidable    Por gravedad</p>	DESCUBE

## Las accesorios de Vinification Intégrale®

Gracias al desarrollo de estos accesorios, a día de hoy hemos logrado una simplificación máxima de este tipo de vinificación y una reducción de los costes.

