

## LA TINA TRONCÓNICA

**T**onnellerie Saury cuenta con una sucursal, desde hace 30 años, dedicada a la fabricación de tinas. Su conocimiento, adquirido a lo largo de varias décadas, le confiere el saber ancestral y la tradición de la excelencia específica de la fabricación de tinas. Con base en Cognac, en la cuna de la tonelería francesa, transmitida de padres a hijos, los toneleros disponen de las competencias necesarias para cumplir con los pliegos de condiciones más exigentes. Desde la selección de la materia prima hasta el montaje en las bodegas de estos prestigiosos productos, nada se deja al azar. El diseño de las tinas Saury se adapta a cada demanda, tanto para la vinificación como la crianza de vinos o alcoholes, gracias a un amplio abanico de accesorios específicos y únicos.

**P**ara cada proyecto, se realiza un análisis completo de las limitaciones técnicas en el campo y se determinan los accesorios específicos necesarios en función del uso de la tina. A continuación, pueden elaborarse un pliego de condiciones completo, una memoria detallada del proyecto y un presupuesto. Una vez validados, puede comenzar la fabricación de las tinas.



**E**l tostado es la etapa fundamental de la fabricación, en la que se unen el saber hacer ancestral de los toneleros con los últimos conocimientos enológicos. Además, es el medio mecánico que permite domar cada dueda mediante la acción combinada del calor y del agua. Con el mismo procedimiento que el utilizado en las barricas, los toneleros realizan un tostado de varias horas, tras un calentamiento lento. Durante esta etapa, que revela como ninguna los aromas de la madera, el calor penetra profundamente en el corazón de la madera y extrae sus aromas más sutiles.

**L**a trazabilidad de los lotes de madera es verificada por nuestros expertos en calidad, que realizan un control visual y analítico de todas las etapas claves de la fabricación. El sello «Origine France Garantie» garantiza a los consumidores la trazabilidad del producto dando una indicación de procedencia clara y objetiva. La obtención del sello se hace sobre dos criterios acumulativos que las empresas deben necesariamente satisfacer para obtenerla:

- Entre el 50% y el 100% del precio de coste unitario es francés
- El producto obtiene sus características esenciales en Francia.

También estamos comprometidos con el Programa de Manejo Sostenible de los Bosques (PEFC) y Bureau Veritas emite a la Tonnellerie Saury un certificado por una certificación de conformidad para el cumplimiento de los criterios definidos para la certificación de la cadena de control (BV/CdC/2172175 D) PEFC.



## TINAS VINIFICACIÓN Y FERMENTACIÓN

Volumenes	Litros	Altura (m)	Diámetro alto (m)	Diámetro bajo (m)
10 HL	1 000	1,30	1,10	1,26
20 HL	2 000	1,60	1,35	1,55
30 HL	3 000	1,82	1,52	1,75
40 HL	4 000	1,96	1,67	1,91
50 HL	5 000	2,12	1,79	2,05
60 HL	6 000	2,23	1,89	2,17
70 HL	7 000	2,35	1,99	2,28

1T	1264	1,40	1,19	1,36
2T	2544	1,71	1,45	1,67
3T	3809	1,94	1,64	1,88
4T	5059	2,13	1,80	2,05
5T	6337	2,30	1,94	2,23

### Accesorios de acero inoxidable incluidos

Puerta superior Ø 600 mm con cerrada estándar	Trasiego - Válvula de Bola Ø 40
Tápon hidráulico 4,5 L	Trasiego total - Válvula de Bola Ø 40
Grifo saca muestras	Barniz alimentario
Termómetro inoxidable	Aros pintados de negro

## TINAS OPEN TOP

Volumenes	Litros	Altura (m)	Diámetro alto (m)	Diámetro bajo (m)
10 HL	1 000	1,30	1,10	1,26
20 HL	2 000	1,60	1,35	1,55
30 HL	3 000	1,82	1,52	1,75
40 HL	4 000	1,96	1,67	1,91
50 HL	5 000	2,12	1,79	2,05
60 HL	6 000	2,23	1,89	2,17
70 HL	7 000	2,35	1,99	2,28

1T	1264	1,40	1,19	1,36
2T	2544	1,71	1,45	1,67
3T	3809	1,94	1,64	1,88
4T	5059	2,13	1,80	2,05
5T	6337	2,30	1,94	2,23

### Accesorios de acero inoxidable incluidos

Grifo saca muestras	Trasiego total - Válvula de Bola Ø 40
Termómetro inoxidable	Barniz alimentario
Puerta ovalada autoclave	Aros pintados en negro
Trasiego - Válvula de Bola Ø 40	Traversia de madera de 15 x 15 cm