

Le procédé

OakScan® est un système d'analyse rapide, douelle par douelle, basé sur la Spectrométrie Proche Infrarouge. Chaque douelle qui entre en production est « scannée » et reçoit le marquage d'une lettre (ici « F » sur ce lot sélectionné).

Cette lettre indique la classe de potentiel tannique à laquelle elle appartient.

Elle permet aux tonneliers de trier facilement la matière et de créer des barriques avec des indices polyphénoliques (IP) déterminés.

Cet indice estime la richesse polyphénolique du bois entre 0 et 100.

Après dix ans d'utilisation et plus de **10 millions d'analyses**, Radoux dispose aujourd'hui de la **plus grande base de données mondiale** sur la composition chimique du bois de chêne français.

Une base de données unique sur la composition chimique du bois

Les services de R&D Radoux mènent régulièrement de nombreux travaux et plans d'essais afin de mettre en évidence l'incidence des sélections **OakScan®** sur les propriétés organoleptiques des vins.

Ces tests, réalisés à grande échelle en collaboration avec de nombreux instituts oenologiques, dont l'ISVV de Bordeaux, sont effectués sur des vins issus des plus grandes régions de production dans le monde.

Ainsi, depuis 2008, plus de trois cents essais de sélections **OakScan®** ont été réalisés. À chaque fois, les modalités testées se sont révélées pertinentes dans les plus grands vignobles du monde (France, USA, Espagne, Italie, Chili, Australie, Chine...) et sur différents cépages (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir...).



Les trois piliers de la sélection

1^{er} critère:
L'ORIGINE



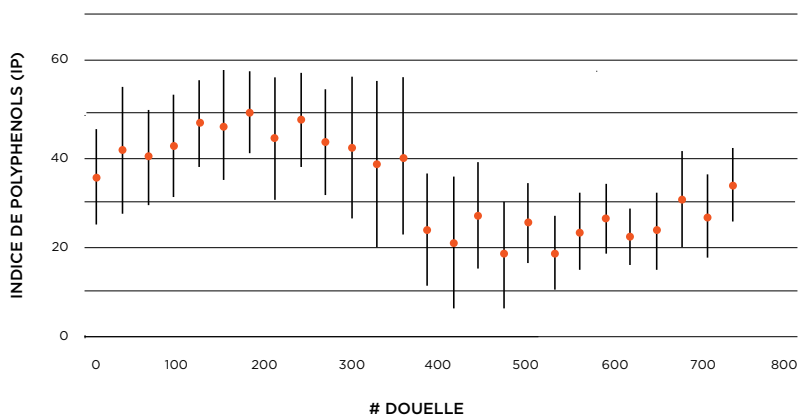
2^{ème} critère:
LE GRAIN*



3^{ème} critère:
OAKSCAN®

Exemple de la répartition naturelle de la teneur en tannins de deux lots de bois

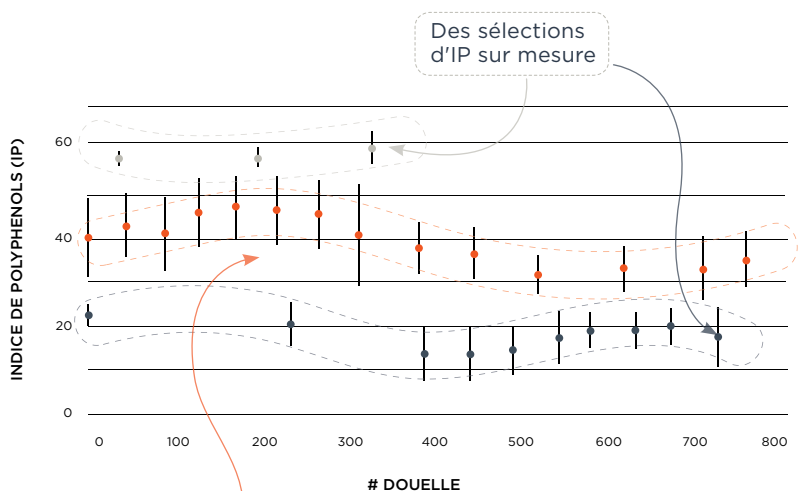
Un point représente une barrique réalisée à partir d'une trentaine de douelles sans tri.



Exemple de tri effectué sur ces deux mêmes lots

Un point représente une barrique réalisée à partir d'un lot trié à l'aide d'OakScan® d'une trentaine de douelles.

- Oakscan 60
- Oakscan 40
- Oakscan 20



* photos non contractuelles

OakScan® : un outil au service d'une œnologie de précision

Toutes les douelles de nos barriques en chêne français et européen sont analysées. L'ensemble des fûts ainsi produits ont des teneurs moyennes en tannins régulières et homogènes.

En complément des sélections traditionnelles, Radoux **OakScan®** permet d'améliorer l'homogénéité et la reproductivité des résultats d'élevage pour une vinification de précision.

- Radoux **OakScan®** complète les procédés traditionnels de sélection des bois (origine, grain).

- Radoux **OakScan®** permet d'assurer avec précision que les barriques produites ont une teneur en polyphénols homogène.

- Radoux **OakScan®** optimise l'adéquation des bois utilisés avec vos objectifs œnologiques.

Distribution des principaux produits de la gamme selon leur indice polyphénolique OakScan® (IP)

Spécifiques ROUGES

		Indice Polyphénolique Oakscan®
Chêne Français	225/228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}
	OMEGA	30 ^{+/-7}
	GRAIN FIN	40 ^{+/-7}
	GRAIN FIN OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN)	40 ^{+/-10}
	GRAIN MOYEN	50 ^{+/-10}
	300L	45 ^{+/-10}
	400 / 500L	45 ^{+/-10}
Chêne Européen	225/228L	28 ^{+/-7}
	300L	28 ^{+/-7}
	400/500L	28 ^{+/-7}

Spécifiques BLANCS

		Indice Polyphénolique Oakscan®
Chêne Français	225/228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}
	OMEGA	30 ^{+/-7}
	GRAIN FIN	40 ^{+/-7}
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN) OAKSCAN 30	30 ^{+/-7}
	ALLIANCE (GRAIN MI-FIN) OAKSCAN 50	50 ^{+/-7}
	GRAIN MOYEN	50 ^{+/-10}
	300L	45 ^{+/-10}
	400L / 500L	45 ^{+/-10}

Spécifiques SPIRITUEUX

		Indice Polyphénolique Oakscan®
Chêne Français	350/400L	
	GRAIN FIN	40 ^{+/-10}
	GROS GRAIN	60 ^{+/-10}

