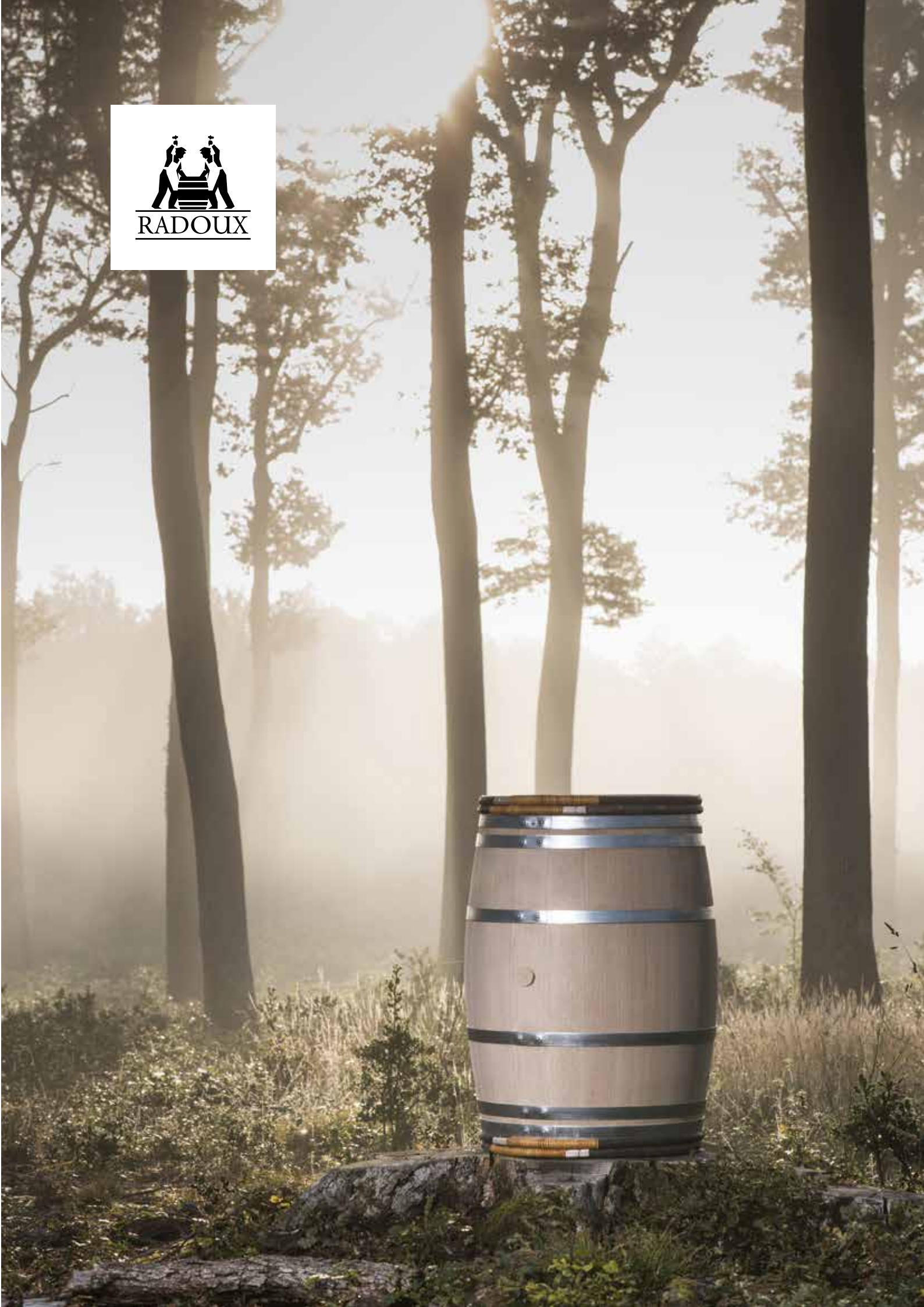

RADOUX

СОДЕРЖАНИЕ

ЗНАНИЯ И ОПЫТ В ОБРАБОТКЕ ДРЕВЕСИНЫ

Большой опыт в заготовке сырья стр. 06/07
Тщательный отбор по плотности древесины стр. 08/09
Производство дубовой клепки в охраняемой природной зоне стр. 10/11

ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ

Технология OakScan® — первый научный инновационный способ отбора древесины стр. 14/19

ОБЖИГ КАК ТОЧНЫЙ ИНСТРУМЕНТ

Обжиг с воспроизводимыми результатами стр. 22/23
Обжиг бочек для красного вина стр. 24/25
Обжиг бочек для белого вина стр. 26/27
Обжиг бочек для крепких спиртных напитков стр. 27
Обжиг бочек из американского дуба стр. 28/29

КОЛЛЕКЦИЯ

Extra Fine X-Blend: эксклюзивные бочки высочайшей плотности стр. 32/33
Super Fine Blend: безупречный союз дуба и вина стр. 34/35
Omega: совершенство от природы стр. 36/37
Бочка Бордо объемом 225 литров стр. 38/39
Бочка Бургундия объемом 228 литров стр. 40/41
Бочки большого объема стр. 42/43
Бочки для крепких спиртных напитков стр. 44/45
Инновационные методы и индивидуальный подход — основные принципы Radoux стр. 46/47
Рецепты выдержки от Radoux стр. 49/65
Подготовка перед использованием стр. 66
Дополнительно стр. 67

БОЛЬШИЕ ЕМКОСТИ: БУТЫ И ФЕРМЕНТАТОРЫ

Radoux, изготовитель бутов с 1947 года стр. 70/73
СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРОЕКТОВ стр. 74/79

НАШИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Экологически рациональное развитие стр. 82/83
Сертификаты качества стр. 84
Команда стр. 85

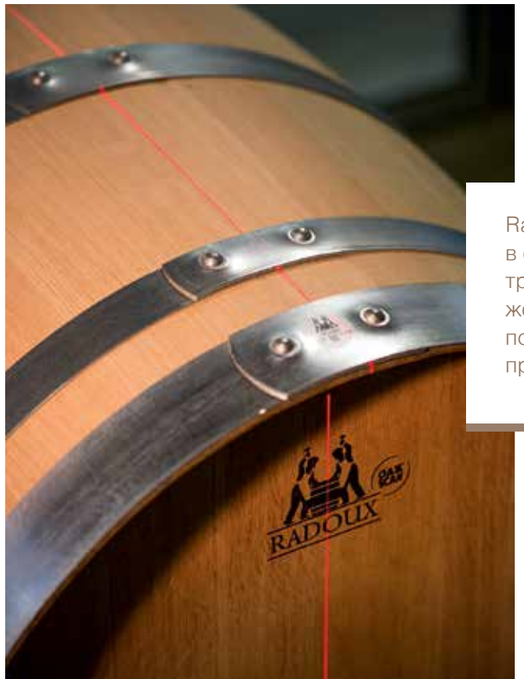
70 лет истории

С момента своего основания в 1947 году компания Radoux сумела добиться позиции среди лидеров производителей бочек в мире.

Благодаря своему опыту и глубоким знаниям о дубовой древесине, использованию передовых методик и вложениям в научные исследования и разработки, компания сумела завоевать доверие крупнейших винодельческих хозяйств в мире.

На протяжении своего существования компания Radoux, расположенная в Jonzac, в центре региона Congac, также является лидером по производству бочек для крепких спиртных напитков.

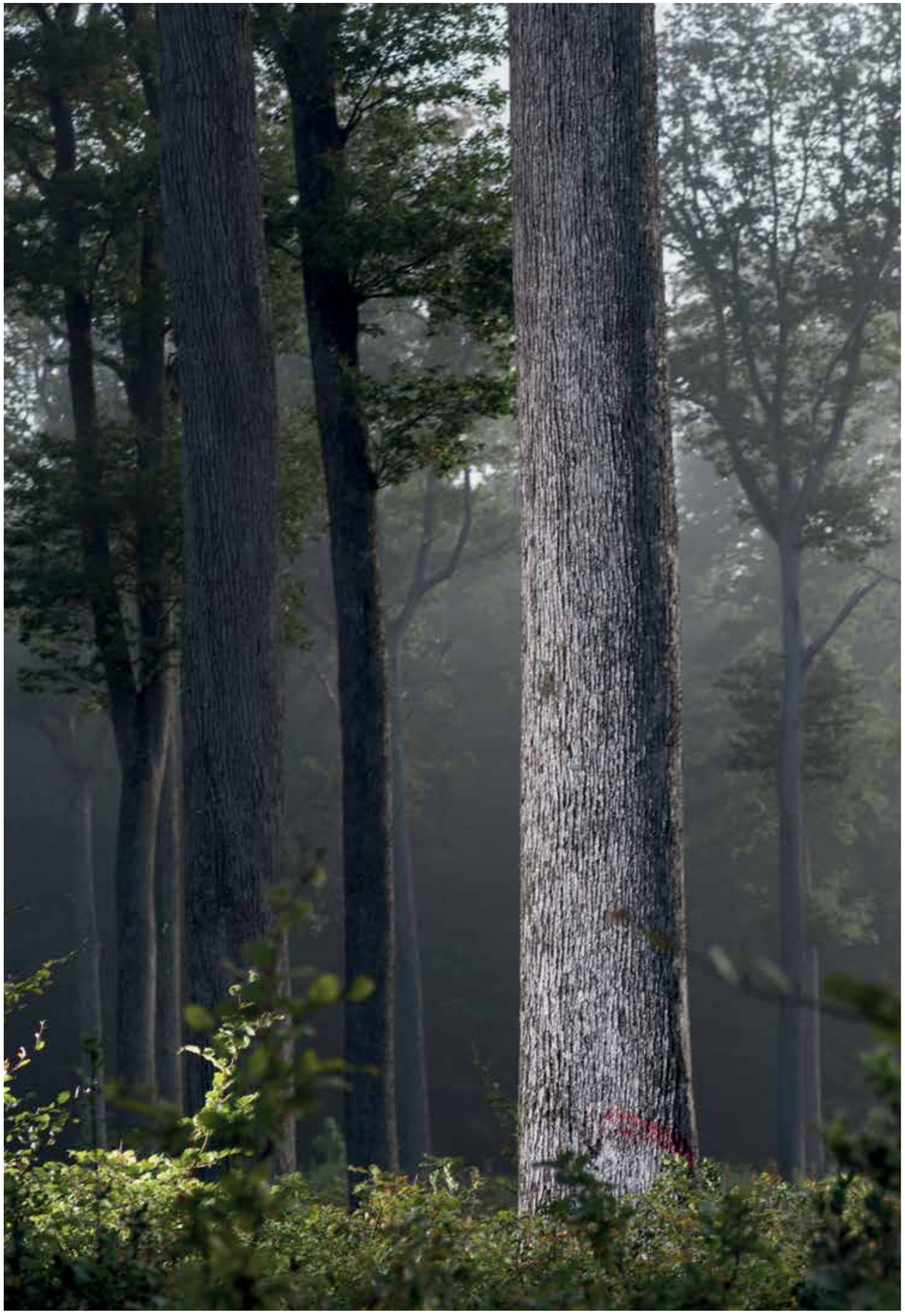
В компании работают мастера бондарного дела и специалисты, отмеченные титулом **Лучший мастер Франции**, которые используют свои знания и контролируют каждый этап производства бочек. Объединяя ремесленные навыки и высокие технологические достижения, компания Radoux гарантирует безупречное качество, однородность и соответствие производимых бочек нормам.



Radoux производит бочки в соответствии с лучшими традициями Франции, а так же оказывают техническую поддержку во время всего процесса выдержки вин

Компания завоевала репутацию признанного в мире производителя высококлассных дубовых бочек, а ее представительства расположены в более чем сорока странах.

Объединив две международные торговые марки — Radoux и Pronektar, компания Radoux входит в состав **Groupe TFF** — бесспорного мирового лидера по производству дубовых бочек для выдержки вин и крепких спиртных напитков, а также производных дубовых продуктов для энологии.



Знания и опыт в обработке дуба

Tonnellerie Radoux
Tonnellerie Radoux

Полный контроль сырьевой базы

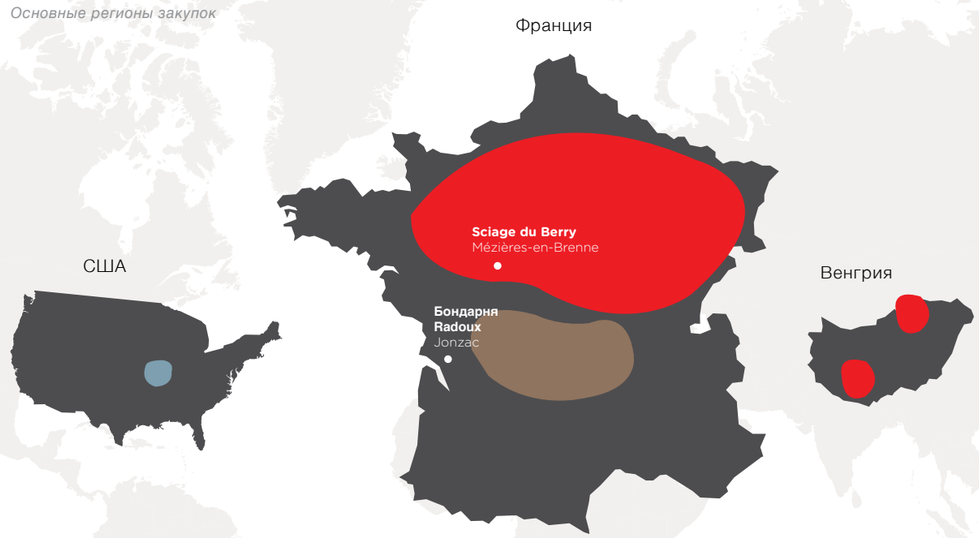
Несмотря на огромное количество видов дуба, для изготовления бочек традиционно используют только три из них.

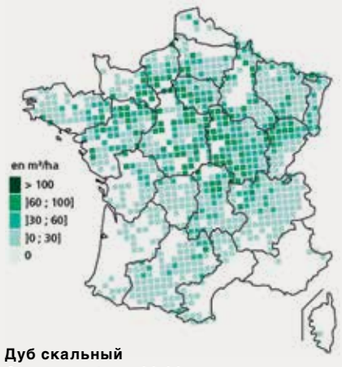
Дуб скальный (Quercus petraea) растет медленнее, чем остальные и имеет более плотную структуру, что делает его идеально подходящим для производства дубовых бочек для выдержки вин.

Дуб черешчатый (Quercus robur) растет быстрее, и имеем менее плотную структуру, поэтому он широко используется для производства бочек для выдержки крепких спиртных напитков

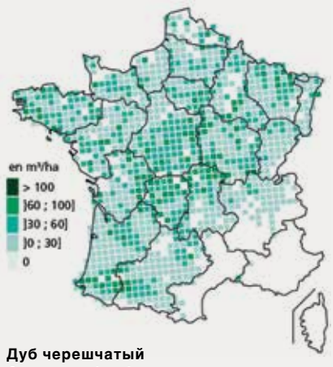
Американский дуб, также называемый «белым дубом» (Quercus alba), растет быстрее чем французский дуб, имеет ярко выраженную ароматику и низкое содержание танинов.

Основные регионы закупок





Дуб скальный
Quercus petraea Liebl
Средний объем на гектар



Дуб черешчатый
Quercus robur L.

Географическое расположение леса не гарантирует однородность сырья

Закупка сырья в зависимости от происхождения традиционно является первым этапом в селекции сырья.

Однако сам по себе ни географический регион произрастания, ни лесной массив не могут считаться гарантией высокого качества древесины.

В частности, на территории большинства регионов закупки произрастают два вида дуба (скальный и черешчатый). Ввиду этого компания Radoux ввела два дополнительных критерия отбора: плотность древесины и селекция по танинному потенциалу согласно технологии OakScan®.

Компания Radoux располагает собственной командой специалистов, отвечающих за закупку древесины. Они покупают сырье у Национального бюро лесного хозяйства (ONF) и иногда у частных производителей.

Наши закупщики отбирают **лучшие экземпляры дуба в наиболее известных лесных массивах**, простирающихся от центра до северо-востока Франции, а также в других уголках мира. Это важный шаг, основанный на глубоком понимании природы сырья, навыках специалистов и результатах научных исследований.

Благодаря собственной команде закупщиков сырья с более чем 20-летним опытом и наличию собственной лесопилки с огромным полем для выдержки клепки, у Radoux есть возможность полностью контролировать процесс.

Тщательный отбор по плотности дуба

ДУБ EXTRA ПЛОТНОСТИ:

Данный вид плотности используется для изготовления бочек **Super Fine Blend** и **Extra Fine X-Blend**, предназначенных для выдержки вин более 18 месяцев.

ДУБ ВЫСОКОЙ ПЛОТНОСТИ:

Эталон и гордость коллекции бочек Radoux — серия бочек с высокой плотностью предназначена для стандартных сроков выдержки: 12-18 месяцев.

ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ):

Благодаря сочетанию средней и высокой плотности дуба бочки из этой серии подразумевают более короткий период выдержки, во время которого напиток насыщается умеренными ароматами и приобретает выраженную вкусовую текстуру.

СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ:

Дуб такой плотности используется для быстрой выдержки и менее слабого, но более быстрого насыщения ароматическими компонентами.

НИЗКАЯ ПЛОТНОСТЬ:

Предназначена, главным образом, для выдержки крепких спиртных напитков. Бочки такой плотности изготовлены из дуба Limoisin.

Плотность (скорость прироста годовых колец) – ключевой показатель качества французского дуба.

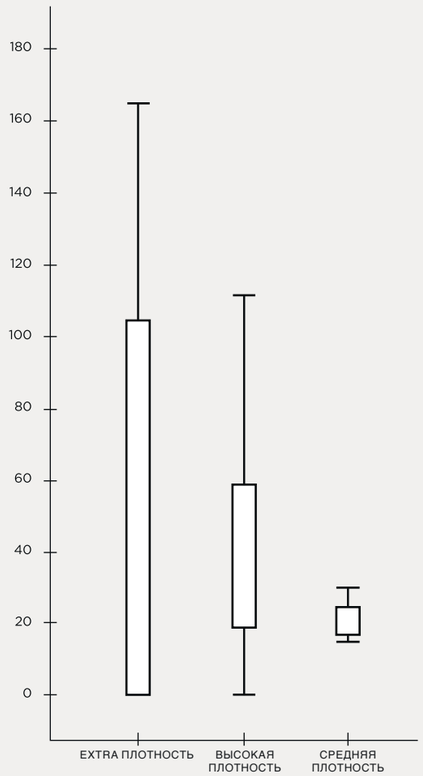
Плотность дуба связана с средним годовым приростом древесины: чем меньше прирост – тем более плотный дуб.

Каждое бревно отбирается по текстуре и отмечается конкретным качеством, соответствующим назначению изделия из серии.

Дуб EXTRA плотности используется для премиум-виноделия для создания вина с чрезвычайно богатым ароматом, нежной структурой, утонченными и мягкими танинами, которые проявляются постепенно по мере выдержки. После того как в рамках исследований было установлено, что плотность намного важнее региона происхождения, компания Radoux очень быстро включила этот критерий в процесс отбора древесины, и уже в 1990-х гг. были произведены первые бочки из разных лесов, но из древесины с EXTRA плотностью: Super Fine Blend.

ЗНАЧЕНИЕ ПЛОТНОСТИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ АРОМАТОВ

С понижением плотности дуба содержание лактонов падает.

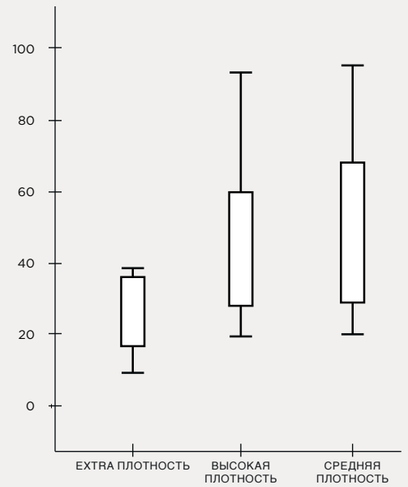


УРОВЕНЬ ГАММА-ОКТАЛАКТОНОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПЛОТНОСТИ

Внутренний источник (2016 / Исследования и разработки Radoux)

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ТАНИНОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПЛОТНОСТИ

По результатам анализов образцов, сгруппированных по плотности дуба, было установлено, что уровень содержания танинов (оцененный по их полифенольному индексу) увеличивается с укрупнением плотности.



УРОВЕНЬ ТАНИНОВ (ПОЛИФЕНОЛЬНЫЙ ИНДЕКС)

Внутренний источник (2008 / Исследования и разработки Radoux)

ВЫВОД: сортировка по плотности дает более предсказуемый результат по содержанию лактонов и танинов в древесине

Производство дубовой клепки в охраняемой природной зоне

Наше предприятие по производству дубовой клепки, расположенное на территории регионального природного парка Бренн и входящее в сеть «Натура 2000»*, занимает обширную площадь, составляющую несколько гектаров.

В этой природной зоне с чистым и нетронутым воздухом и водой сохранились **исключительные экологические условия** для качественной выдержки древесины.

Именно здесь дубовые бревна колют или распиливают, чтобы впоследствии получить дубовые клепки. В Mezierre-en-Brenne также производится древесина для изготовления дубовых продуктов марки **Pronektar**.

Ультрасовременное предприятие по производству дубовой клепки действует в соответствии со строгими правилами, регламентирующими **прослеживаемость, контроль и безопасность**, что позволяет нам гарантировать оптимальное качество древесины.

* Сеть охранных участков «Натура 2000» охватывает природные и облагороженные природные объекты на территории Европейского союза, обладающие богатым наследием, а также располагающие исключительной флорой и фауной.

Выдержка клепки – ключевой этап

Клепка укладывается особым методом, который обеспечивает более активную циркуляцию воздуха и воды для оптимальной выдержки.

Затем ее оставляют под открытым небом, где она подвергается воздействию солнечных лучей, ветра и дождя, не менее чем на **два**, иногда даже на **три года**.

Такая естественная сушка, проводимая на открытом воздухе, позволяет сократить количество танинов, содержащихся в древесине. Также она дает возможность устранить некоторые неприятные ароматические компоненты и добиться влажности в диапазоне 14–17 %.

Именно столько времени необходимо выдерживать древесину, чтобы в ней успели развиться ароматические и полифенольные соединения, которые впоследствии под действием контролируемого обжига смогут создать характерные свойства, отвечающие за качество вина или крепких спиртных напитков.

Исследования и разработки

Компания Radoux не изменяет своей политике контроля сырья, что позволяет ей оставаться незаменимым партнером винодельческих предприятий.

В начале 2000-х гг. компания Radoux открыла отдел исследований и разработок, задачей которого являлось углубление знаний особенностей сырьевого материала и научное исследование способов производства.

Команда инженеров и энологов тесно взаимодействует с многочисленными организациями: INRA (Национальным институтом агрономических исследований), IRSTEA (Национальным научно-исследовательским технологическим институтом по вопросам окружающей среды и сельского хозяйства), ISVV (Институтом науки о вине и виноградарстве) и т. п. Также этот отдел сотрудничает с зарубежными университетами (Южной Америки, Испании, США и т. п.) и принимает участие в различных съездах (ASEV — Американского общества виноградарства и виноделия, MacroWine, OIV — Международной организации виноградарства и виноделия и т. п.).

По результатам многочисленных экспериментальных программ, начиная от выбора дуба, заканчивая анализом органолептических свойств готовых вин, специалисты отдела собрали целую базу бесценных знаний, которые позволяют компании осуществлять целый ряд патентованных обжигов, дающих предсказуемые и воспроизводимые результаты.

Технология OakScan® — первый научный инновационный способ отбора древесины.

В конце 1990-х гг. компания Radoux ввела в свой производственный процесс новый критерий отбора древесины, который дополнил традиционную методику: отбор на основании плотности. Такой метод в сочетании с исследовательскими наработками по контролю сырья привел к созданию технологии Oakscan®.

Мгновенное определение количества танинов в древесине

Именно танины оказывают основное воздействие на вкусо-ароматические свойства вина или спирта, в которых они находятся, меняя их органолептические характеристики, танинную структуру и цвет, а также защищают вино от оксидации .

До сегодняшнего дня единственным способом точного определения свойств древесины были лабораторные химические измерения содержания эллаготанинов. Такие измерения можно было сделать только посредством случайной выборки из партии клепки, и их проведение занимало очень много времени.

После многолетних исследований в 2008 году научно-исследовательский отдел компании разработал **первую в мире технологию** для **мгновенного измерения количества полифенолов** в клепках: **OakScan®**.

Tonnellerie Radoux

Принцип действия

Технология **OakScan®** представляет собой систему быстрого последовательного анализа клепок, основанного на принципе спектроскопии в ближней инфракрасной области. Каждая клепка, поступающая для производства, «сканируется» и маркируется соответствующей буквой (в представленном примере это буква F, нанесенная на выбранную партию).

Такая буква указывает на класс танинного потенциала, к которому такая партия относится.

Таким образом бондари могут быстро отсортировать сырье и создать бочки с конкретным полифенольным индексом (ПИ).

Такой индекс означает уровень полифенолов в диапазоне от 0 до 100.

Десятилетний опыт работы и более 10 миллионов проведенных анализов позволили компании Radoux создать на сегодняшний день самую большую в мире базу данных о химическом составе древесины.

Уникальная база данных о химическом составе древесины.

Специалисты научно-исследовательского отдела компании Radoux регулярно проводят обширные работы и составляют планы испытаний, чтобы продемонстрировать влияние технологии OakScan® для отбора сырья на органолептические свойства вина.

Такие крупномасштабные испытания, организуемые в сотрудничестве с различными институтами виноградарства и виноделия, в числе которых ISVV (Институт науки о вине и виноградарстве) в Бордо, проводятся на винах из наиболее крупных винодельческих регионов в мире.

Таким образом, с 2008 года было проведено свыше трехсот испытаний по отбору сырья по технологии OakScan®. Каждый раз проверяемые свойства оказывались актуальными в самых крупных виноградниках в мире (Франция, США, Испания, Италия, Чили, Австралия, Китай и т. п) и для разных сортов винограда (Шардоне, Совиньон-блан, Мерло, Темпраниль, Сира, Каберне-совиньон, Пино-нуар и т. д.).

Три ступени селекции дуба

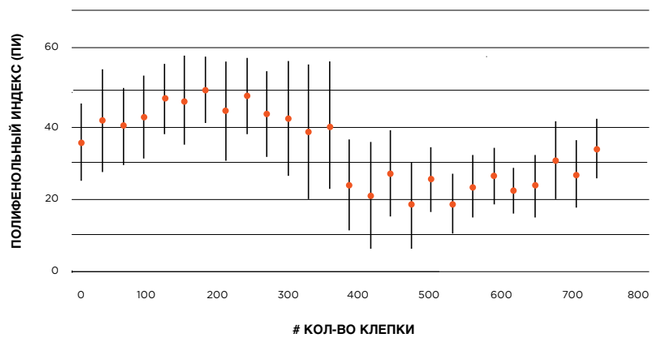
Первая ступень:
ГЕОГРАФИЯ

Вторая ступень:
ПЛОТНОСТЬ*

Третья ступень:
OAKSCAN®

Пример естественного распределения танинов в двух партиях древесины

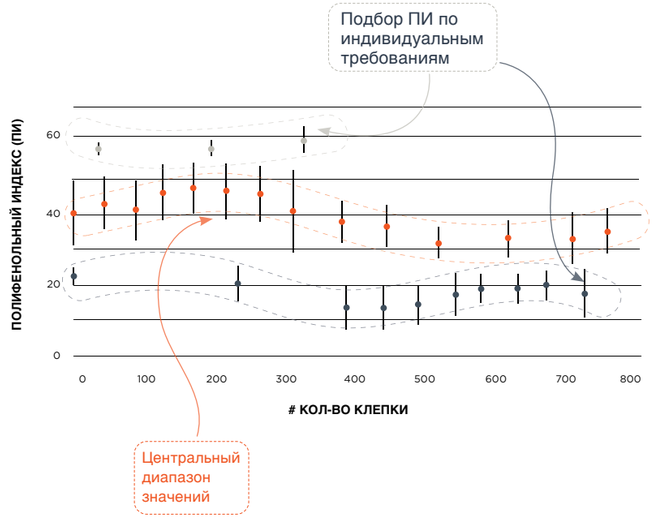
Пример естественного распределения танинов в двух партиях древесины



Пример сортировки двух одинаковых партий

Одна точка соответствует бочке, выполненной из тридцати клепок из партии, сортированной по технологии **OakScan®.**

- Oakscan 60
- Oakscan 40
- Oakscan 20



* Изображения представлены в ознакомительных целях

OakScan®: средство достижения точных результатов для виноделов

Все клепки в наших бочках получены из французского и европейского дуба и прошли проверку. Все бочки имеют средний танинный потенциал (если иное не указано клиентом).

Технология **OakScan®** компании Radoux не только расширяет традиционные методы отбора, но и повышает степень однородности и воспроизводимости результатов выдержки для достижения точных параметров винификации.

• Технология OakScan® компании Radoux служит дополнительным инструментом для традиционных методов отбора древесины (по происхождению и плотности).

• Технология OakScan® компании Radoux позволяет точно гарантировать, что все произведенные бочки будут иметь равномерное количество полифенолов.

• Технология OakScan® компании Radoux предназначена для оптимального придания древесине конкретных свойств, которые необходимы для создания вина.

Распределение основных изделий серии по их полифенольному индексу OakScan® (ИП)

КРАСНЫЕ ВИНА

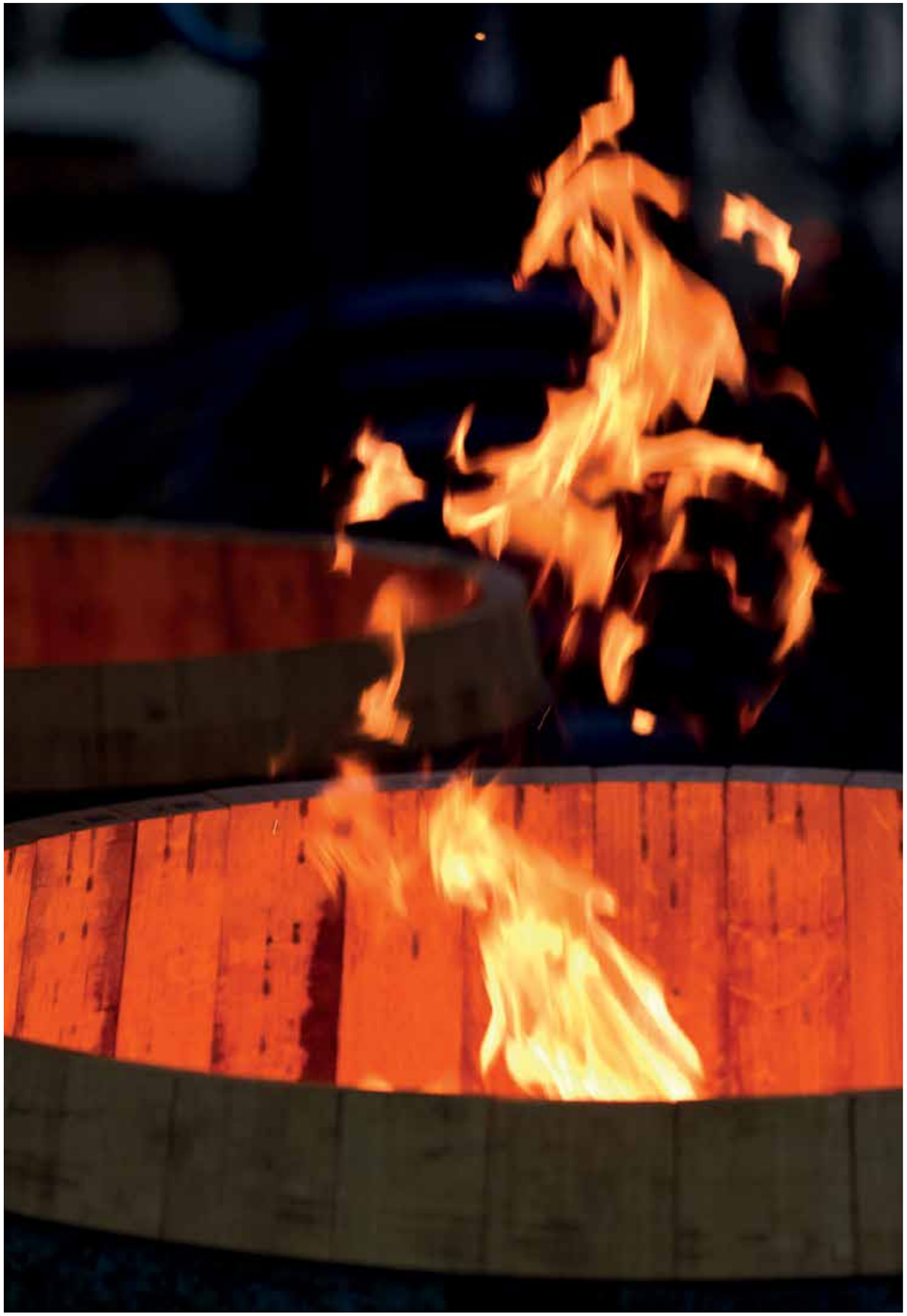
		Полифенольный индекс Oakscan®
Французский дуб	225/228Л	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$
	OMEGA	$30^{+/-7}$
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-7}$
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 20	$20^{+/-4}$
	ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ)	$40^{+/-10}$
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	$50^{+/-10}$
	300Л	$45^{+/-10}$
	400 / 500Л	$45^{+/-10}$
Европейский дуб	225/228Л	$28^{+/-7}$
	300Л	$28^{+/-7}$
	400/500Л	$28^{+/-7}$

БЕЛЫЕ ВИНА

		Полифенольный индекс Oakscan®
Французский дуб	225/228Л	
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$
	OMEGA	$30^{+/-7}$
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-7}$
	ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ) OAKSCAN 30	$30^{+/-7}$
	ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ) OAKSCAN 50	$50^{+/-7}$
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	$50^{+/-10}$
	300Л	$45^{+/-10}$
	400Л / 500Л	$45^{+/-10}$

КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Европейский дуб	350/400Л	
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-10}$
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$60^{+/-10}$



Обжиг как точное искусство

Tonnellerie Radoux

Tonnellerie Radoux

Во время обжига каждая бочка проходит строгий контроль, в ходе которого проверяется время обжига и его интенсивность.

ОБЖИГ

Контроль процесса обжига является фундаментальным параметром для формирования будущего органолептического профиля бочки.

Начиная с 1947 года, компания Radoux неизменно следует традициям французского искусства создания бочек, начиная от отбора древесины и заканчивая консультированием виноделен на тему процесса выдержки.

Роль человека, его мастерства, его опыта и навыков занимает главенствующее место в компании Radoux и является незаменимой. В числе сотрудников компании есть множество мастеров бондарного дела и специалистов, отмеченных званием **Лучший мастер Франции.**

Компания Radoux совмещает ремесленные навыки и выполняемые целиком вручную операции (визуальный контроль клепок, установку днищ, обжиг) с высокими технологическими достижениями, тем самым гарантируя безупречное качество, однородность и равномерность соответствия нормам своих бочек.

Процесс обжига позволяет выделять те или иные ароматические и вкусовые компоненты, которые впоследствии, попадая в вино или крепкие спиртные напитки в процессе выдержки, в значительной степени влияют на органолептику (текстура, объем, сладость).

Специалисты нашего научно-исследовательского отдела разработали широкий ассортимент способов обжига, а также специальную линию, предназначенную для крепких спиртных напитков.

Наши обжиги были разработаны таким образом, чтобы в зависимости от происхождения дуба, его плотности, сорта винограда и длительности выдержки, они оказывали легкое или интенсивное воздействие при выдержке. Основной акцент при разработке видов обжига делается на танинах и ароматическом профиле бочки.

Благодаря оптимальной организации, которая дает возможность контролировать изменение температуры внутри бочки, мы можем осуществлять квалифицированный обжиг с воспроизводимыми результатами, отвечающими точным требованиям виноделия.

Обжиг по методике компании Radoux

Подогрев выполняется на первой стадии процесса обжига, выполняемой по методике компании Radoux. За счет измеряемого подвода тепла такой подогрев позволяет подготовить древесину к изгибанию, необходимому для формирования клепок в бочку. На этой стадии традиционно используется открытый огонь и вода.

Вторая стадия заключается в медленном и продолжительном обжиге бочек. С одной стороны, она позволяет зафиксировать конечную форму бочки, а с другой — задать органолептические характеристики. Контроль на этой стадии имеет первостепенное значение для гармоничного развития ароматических составляющих и сохранения качественной структуры.

Днище составляет приблизительно 30 % площади взаимодействия между древесиной и вином. По заказу днища могут быть обожжены по уникальной методике для усиления многогранности аромата или оптимизации однородности обжига бочки.

Обжиг бочек для красного вина

Пример цвета, получаемого разными типами обжига: от Pure до Medium +

PURE

Сохранение фруктовых ноток и сортовых особенностей

Обжиг типа Pure предназначен для виноделов, которые являются пуристами и высоко ценят фруктовые нотки и особенности терруара. Такой обжиг проводят при низкой температуре в течение продолжительного периода времени. Медленный и глубокий обжиг позволяет в полной мере раскрыть оригинальные ароматические составляющие вина. Бережное и продолжительное воздействие на дубовые танины способствует усилению объема, утонченности и продолжительности послевкусия.

Обжиг типа Pure, выполняемый для дуба с высокой плотностью, отобранной по технологии OakScan®, позволяет сохранить свойства сырья и подчеркнуть вкус вина, выделив в нем фруктовые ноты, характерные для региона произрастания.

RÉVÉLATION

Гармония и мягкость

Обжиг по типу Révélation характеризуется умеренной интенсивностью, способствующей развитию мягких ароматических составляющих (сливочных, ванильных). Отличаясь большей интенсивностью, чем обжиг типа Pure, этот вид обжига предназначен для получения вин с хорошей структурой, которым эта бочка придаст еще больше объема, в то же время сохраняя фруктовость и профиль изначального вина.

ÉVOLUTION MOYENNE

Сбалансированность и элегантность

При обжиге по типу Evolution на первое место выделяются фруктовые ноты и сбалансированность танинов. Такой обжиг, выполняемый в два этапа, характеризуется сбалансированной ароматикой, округлыми танинами во вкусе и нотками сладости.

CLASSIQUE MOYENNE

Насыщенность и структура

Обжиг типа Classic Medium используется в случае продолжительной выдержке для вин, имеющих хороший потенциал к выдержке. Благодаря медленному и продолжительному обжигу вино получается округлым, объемным и с нотками сладости.

ÉVOLUTION MOYENNE +

Сбалансированность и многогранность

Обжиг типа Evolution Medium Plus, который сочетает в себе длительный и интенсивный обжиг с мощной стадией первичного бузинажа, обеспечивает развитие интенсивных ароматов выпечки (булочка бриош, карамель) с округлостью и сладостью во вкусе.

CLASSIQUE MOYENNE +

Насыщенность и объем

Интенсивный обжиг применяют для длительной выдержки. Такой вид обжига выделяется созданием выразительного и длительного послевкусия.

FORTE

Выразительность аромата

Такой вид обжига применяют для получения во вкусе дубовых нот, тонов обжарки и нот шоколада. Богатая палитра ароматов дополняется выразительным вкусом.

INTÉGRATION

Изящество

Способ обжига Intégration был разработан специально для создания вина из деликатных сортов винограда, которые чувствительны к танинам. Легкие тона обжарки в аромате, прекрасная интеграция танинов во вкусе уже в первые месяцы выдержки.

	АРОМАТ				ВКУС			
	ФРУКТОВЫЕ/ ЦВЕТОЧНЫЕ НОТКИ	ВАНИЛЬНЫЕ НОТКИ	ПРЯНЫЕ НОТКИ	ТОНА ОБЖАРКИ	ФРУКТОВЫЕ НОТКИ	СЛАДОСТЬ	ОБЪЕМ	ПОСЛЕВКУСИЕ
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	•••	••••	••
EVOLUTION MOYENNE	••	••	••	••	••	••••	•••	••
CLASSIQUE MOYENNE	••	•••	•••	•••	••	•••	•••	••
EVOLUTION MOYENNE PLUS	••	•••	••	•••	•	••••	••	•••
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	•	••	••••	••••	•	••	••	•••
FORTE		••	••••	•••••		•	•	•••
INTÉGRATION	••		•••	•••	••	••	••	••

Tonnellerie Radoux

Обжиг бочек для белого вина

PURE

Свежесть и чистота

Такой обжиг подходит для тех виноделов, которые хотят сохранить в белом вине сортовые особенности винограда и свежесть во вкусе. Также такой обжиг можно приспособить для вин типа Шардоне, а также Совиньон-блан, чтобы сберечь их свежесть. Такой вид обжига слабо влияет на ароматические компоненты и позволяет добиться интенсивного вкуса и продолжительного послевкусия.

RÉVÉLATION

Сладость и мягкость

Этот вид обжига отличается чуть большей интенсивностью аромата, чем Pure, и предназначен для развития в белых винах ванильных ноток. Он подходит для насыщенных и концентрированных сортов белого винограда.

ÉVOLUTION

Сбалансированность и объем

Сильной стороной обжига типа Évolution является развитие сбалансированных танинов, он используется для производства вин, готовых к употреблению в молодом возрасте. Он отличается умеренным развитием ароматических компонентов и выразительной сладостью во вкусе.

CLASSIQUE

Мощь

Обжиг типа Classic используется чаще всего для продолжительной выдержки и для производства белых вин длительного хранения (ликерных вин). Благодаря способности развивать многогранные ароматы такой обжиг позволяет добиться объемного и стойкого вкуса.

INTÉGRATION

Нежная структура

Легкое влияние на структуру и ароматику вина. Имеет деликатное танинное воздействие и подходит для сортов винограда, которые с легкостью интегрируют дуб при выдержке.

	АРОМАТ				ВКУС			
	ФРУКТОВЫЕ/ ЦВЕТОЧНЫЕ НОТКИ	ВАНИЛЬНЫЕ НОТКИ	ПРЯНЫЕ НОТКИ	ТОНА ОБЖАРКИ	ФРУКТОВЫЕ НОТКИ	СЛАДОСТЬ	СВЕЖЕСТЬ	ПОСЛЕВКУСИЕ
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	••	••	••
EVOLUTION	•••	••	••	••	••	•••	•••	•••
CLASSIQUE	••	•••	•••	•••	••	•••	•	••
INTÉGRATION	••		••	••	••	••	•	••

Tonnellerie Radoux

Обжиг бочек для крепких спиртных напитков

Свой особый цвет и ароматику крепкие спиртные напитки приобретают именно во время выдерживания в бочках.

Способ обжига **Spirit Heavy** обеспечивает быстрое наполнение янтарными оттенками, насыщение ароматами кофе, лакрицы, жареного миндаля и тонкими нотками ванили.

При использовании обжига **Spirit Medium** и **Medium plus** цвет получается менее выразительный, но аромат наполняется многогранными нотками ванили, которые раскрываются постепенно со временем. Такие варианты обжига подходят для более длительной выдержки.

Обжиг **Spirit Pure** дает более слабый цвет и способствует насыщению коньячных спиртов деликатными дубовыми нотками, пряностями и лактонами.

	АРОМАТ				ЦВЕТ
	ФРУКТОВЫЕ/ ЦВЕТОЧНЫЕ НОТКИ	ВАНИЛЬНЫЕ НОТКИ	ПРЯНЫЕ НОТКИ	ТОНА ОБЖАРКИ	ОТ БЛЕДНО-ЖЕЛТОГО ДО ЯРКО-КОРИЧНЕВОГО
PURE (SPIRIT)	••••	••	•	•	•
MOYENNE (SPIRIT)	•••	•••	••	••	••
MOYENNE PLUS (SPIRIT)	••	••••	••••	•••	•••
FORTE (SPIRIT)	••	••	•••	••••	••••

	ВКУС				
	НАСЫЩЕННОСТЬ	СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ	СЛАДОСТЬ	ЗРЕЛОСТЬ	ПОСЛЕВКУСИЕ
PURE (SPIRIT)	••	••	•••	•••	•
MOYENNE (SPIRIT)	••	•••	••	•••	••
MOYENNE PLUS (SPIRIT)	•••	••••	•••	••••	•••
FORTE (SPIRIT)	••••	••	••	••	••••

Tonnellerie Radoux

Обжиг бочек из американского дуба

Температура и продолжительность обжига были подобраны таким образом, чтобы снизить содержание характерных «виски-лактонов», типичных для американского дуба. В результате получается бочка с большей ароматической сложностью, пряностью и бальзамическими нотками. Такой обжиг подходит для всех типов и сроков выдержки.

Мягкость и баланс

Подходит как для белых, так и красных вин. Ароматический профиль данного обжига характеризуется мягкими нотами, такими как кокос и ваниль, которые подчеркнут фрукты в вине и сделают вино более сложным.

Насыщенность ароматов и многогранность

Такой более интенсивный вид обжига способствует развитию выразительных пряных и карамельных ноток, а также тонов обжарки и длительного послевкусия. Рекомендуется для выдержки красных и белых вин.

	АРОМАТ				ВКУС			
	ПРЯНЫЕ НОТКИ	ВАНИЛЬНЫЕ НОТКИ	ЗЕМЛЯНИКА / КОКОС	ТОНА ОБЖАРКИ	ФРУКТОВЫЕ НОТКИ	СЛАДОСТЬ	ОБЪЕМ	ПОСЛЕВКУСИЕ
CLASSIQUE MOYENNE	• •	• •	• • • •	• •	• •	• • • •	• •	• • •
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	• • •	• • •	• • •	• • •	•	• • • •	•	• • • •

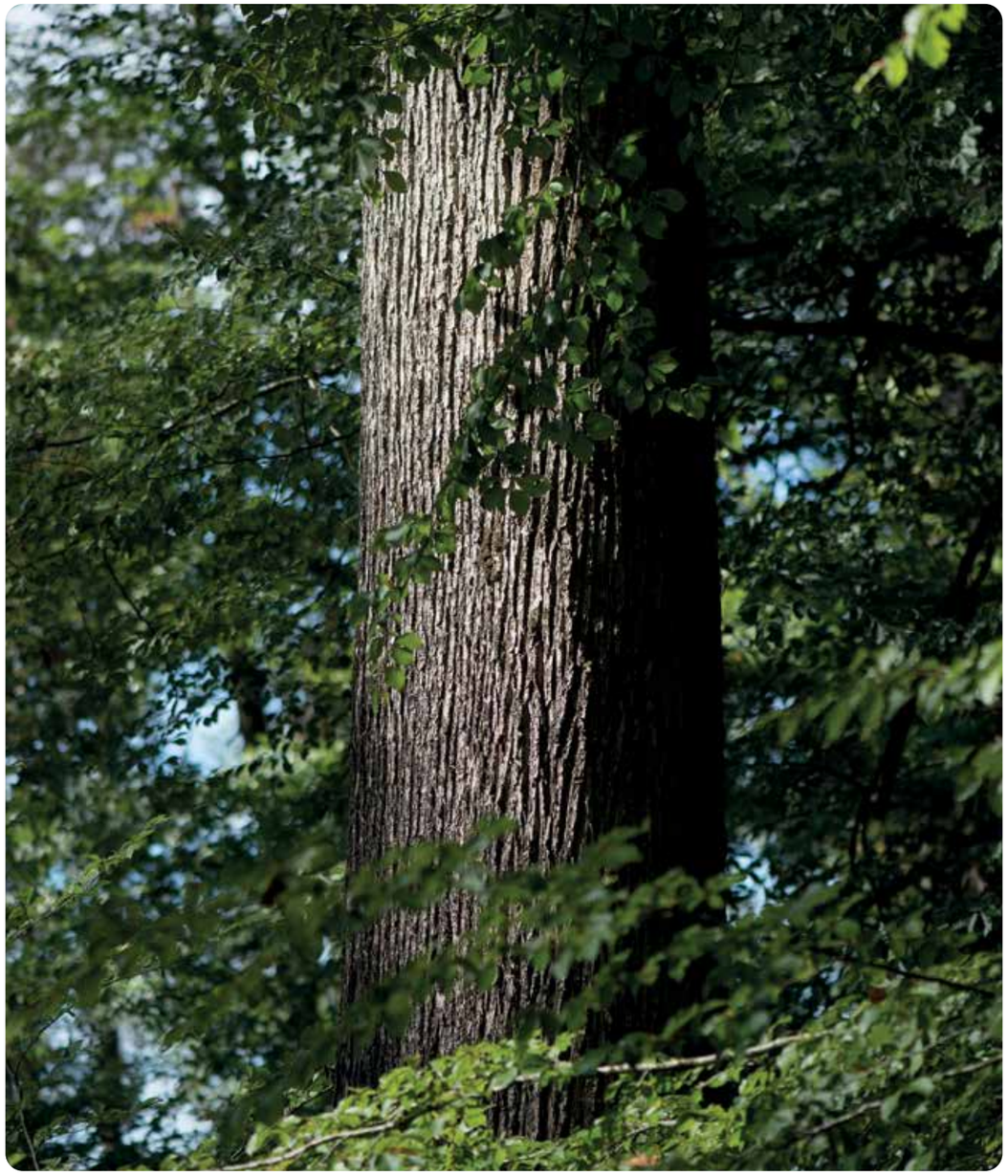
Благодаря нашему опыту в отборе древесины американского дуба, мы получаем белый американский дуб (Quercus Alba) только из лучших лесных массивов.

В регион Миссури белый американский дуб богат лактонами, имеет низкое содержание танинов и привносит в вино тона ванили, кокоса и сладость. Кроме того, наши бочки позволяют добиться сложности в ароматике и привносят тона: ванили, карамели, шоколада, пряностей, а также ароматы дыма.

После тщательного отбора дуб выдерживается и обрабатывается у нашего эксклюзивного партнера в Миссури. Такая неизменность в выборе места происхождения сырьевого материала дает возможность гарантировать, что наши бочки из года в год будут демонстрировать одинаковые вкусовые свойства.

В США древесину выдерживают дольше двух лет. Прежде чем клепки поступят в производство, их выдерживают под дождем, солнцем и ветром на протяжении многих месяцев. Это ключевой этап, который служит залогом получения в конечном итоге тонких и многогранных ароматов.

Коллекция



Extra fine X-Blend

Extra Fine X-Blend: отбор по плотности – как искусство

Создав ранее коллекцию BLEND, в 1990-х гг. компания Radoux подняла производство бочек на новый, элитный уровень. Выполненные в соответствии с высочайшими стандартами виноделия, коллекции Extra Fine X-Blend и Super Fine Blend являются результатом исключительного отбора древесины и применения неподражаемого мастерства специалистов бондарного дела.

Коллекция Extra Fine X-Blend, возникшая в стремлении к совершенству, доведенному до абсолюта, включает бочки премиум-класса, предназначенные для производства наилучших вин в мире. Своим появлением — в весьма ограниченном количестве — она обязана специальной команде, состоящей из специалистов, удостоенных звания «Лучший мастер Франции».

Следуя более чем взыскательному подходу, бочки Extra Fine X-Blend производят из тщательно отобранной древесины из красивейших лесных участков Франции, прошедшей уникальную сортировку.

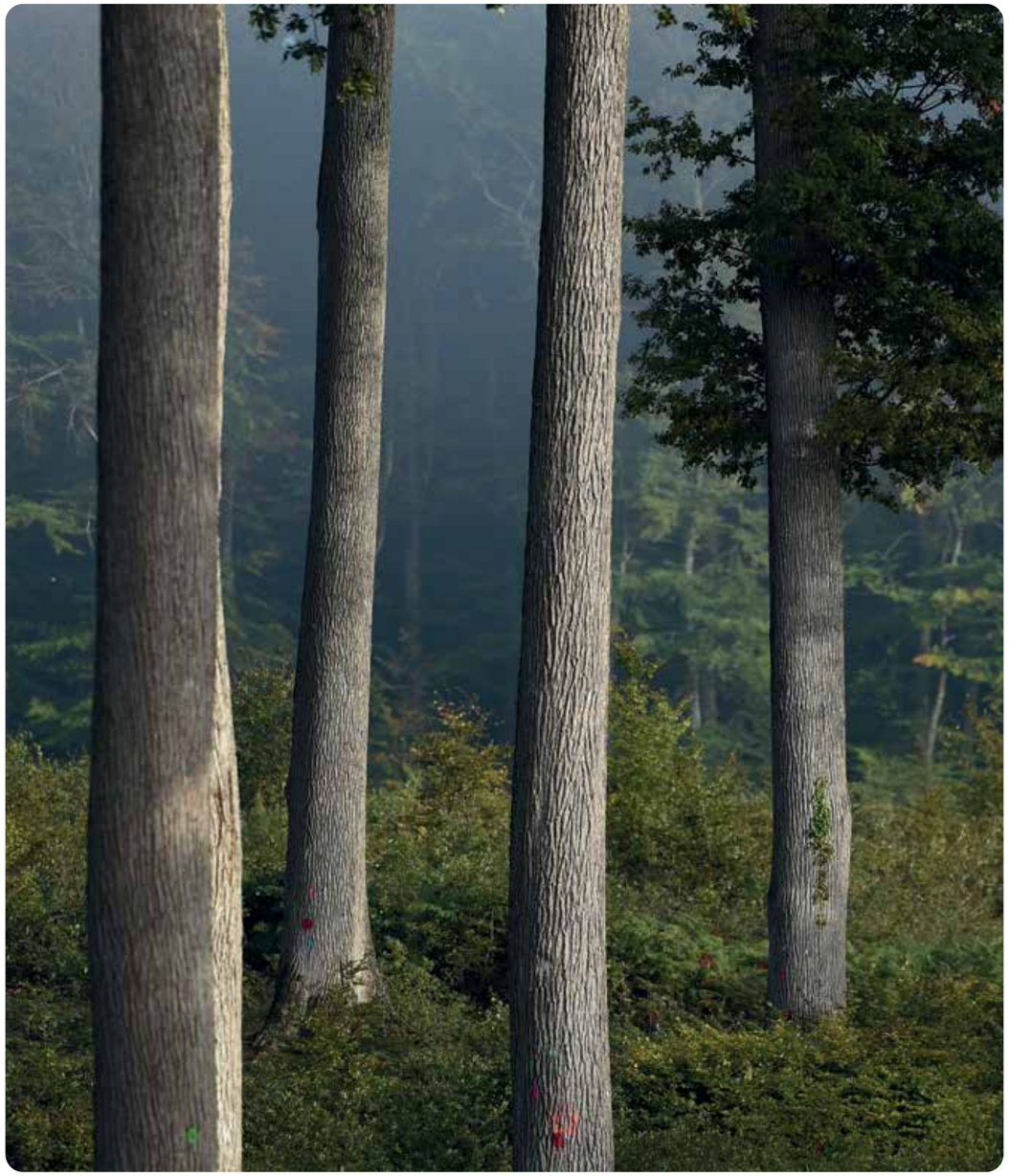
Каждую клепку проверяют в индивидуальном порядке, изучая каждый ее миллиметр, и только после этого она может быть отобрана. Только экземпляры с безупречной плотностью могут обеспечить достижение многогранного аромата. При таком методе работы нет места компромиссам, поэтому ежегодно из мастерских Radoux выходит лишь одна–две сотни пронумерованных бочек.

Особое внимание на протяжении всего производственного процесса уделяется отделке бочек Extra Fine X-Blend, которая образует исключительный образ. Каждая клепка шлифуется вручную, а завершающим штрихом, дополняющим элегантный образ такой бочки, служит стеклянный шпунт. Параметры обжига каждой бочки определяются с особым вниманием коммерческим руководителем и энологом бондарни в сотрудничестве с клиентом. За выполнением обжига следят специалисты научно-исследовательского отдела и отдела контроля качества, контролируя точное соответствие предъявленным требованиям. Каждая бочка доставляется вместе с отдельным сертификатом подлинности, и на протяжении всего срока службы бочек Extra Fine X-Blend предоставляются услуги послепродажного обслуживания.

Такая уникальная бочка позволит создать богатый букет и будет способствовать развитию многогранных и тонких ноток на протяжении длительного выдержки.

ОБЪЕМ БОЧКИ СОСТАВЛЯЕТ 225 ЛИТРОВ (ОТДЕЛКА EXPORT ИЛИ CHATEAU)

ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ
ОЧЕНЬ ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ, ТОЧНОСТЬ ДО МИЛЛИМЕТРА



Super Fine Blend: безупречный союз древесины и вина

Стремление к идеалу подтолкнуло мастеров компании Radoux на создание бочки Super Fine Blend. Бочки из этой коллекции, полученные в результате тщательной селекции по происхождению и плотности, уже много лет неизменно оправдывают ожидания самых взыскательных виноделов.

Для этой коллекции отбирается древесина эксклюзивных сортов, закупка которой осуществляется по особой программе в лучших лесах.

Поэтому коллекция Super Fine Blend выпускается ограниченным объемом, который зависит от количества специального материала в наличии. Это также значительно повышает востребованность таких бочек и им отдают предпочтение в наиболее престижных винных хозяйствах мира.

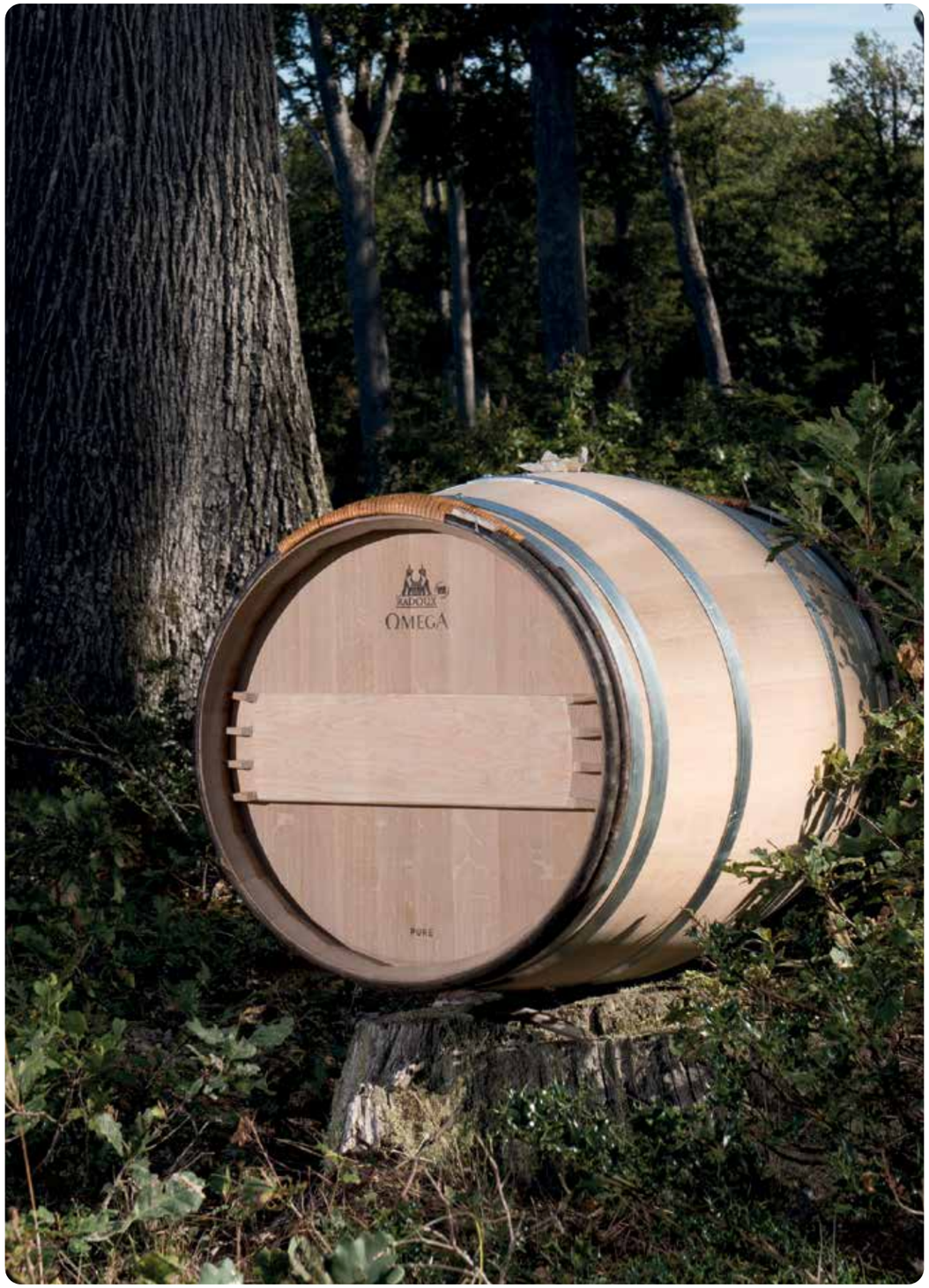
Высокая плотность дуба способствует развитию в вине многогранного аромата, проявляющегося постепенно в процессе созревания, а также создает утонченный структурированный вкус с изысканными и мягкими танинами. Эти бочки являются ценным вложением в качество конечного продукта. Бочки Super Fine Blend рекомендуются для продолжительного созревания и могут использоваться в течение нескольких циклов винификации.

На сегодняшний день бочки из коллекции Super Fine Blend являются лучшими в своем классе и высоко востребованы во всем мире.

Super Fine Blend

В КОЛЛЕКЦИЮ ВХОДЯТ
БОРДОСКИЕ БОЧКИ ОБЪЕМОМ 225 ЛИТРОВ
И БУРГУНДСКИЕ БОЧКИ ОБЪЕМОМ 228 ЛИТРОВ

ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ
ОЧЕНЬ ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ < 1,5 ММ



Omega: совершенство от природы

Новый баррик **Omega** компании Radoux является результатом многолетних исследований, направленных на более глубокое изучение свойств древесины дуба, обжига и взаимодействия дуба и вина. Здесь собраны воедино все знания и умения команды исследователей и инженеров компании Radoux, которые в процессе создания работали совместно с энологами, авторитетными консультантами, главными технологами, международными виноделами и т. п.

Особая тщательность на стадии отбора сырья и естественная выдержка в течение более трех лет.

Дубовая древесина собирается из самых разных французских лесов, выбранных самым тщательным образом. Сушка клепки осуществляется естественным образом на открытом воздухе в течение трех лет, по истечении которых отбор проходят только клепки с высокой плотностью.

При производстве бочек серии Omega используется инновационная технология компании Radoux под названием OakScan®, которая предназначена для мгновенной сортировки клепок по их полифенольному индексу. Такая методика дает возможность усовершенствовать процесс отбора древесины и выбрать материал с умеренным полифенольным индексом, что позволяет добиться безупречного баланса свойств древесины (с умеренной насыщенностью и достаточным содержанием танинов и лактонов). Благодаря использованию технологии OakScan® и более чем трехлетней выдержке компания Radoux может гарантировать равномерное содержание эллаготанинов и оптимальное придание древесине конкретных свойств, которые необходимы для создания вина.

Обжиг типа Pure: новый специализированный обжиг

Специально для бочек **Omega** компания Radoux разработала особую методику обжига для усиления связи между дубовыми танинами и танинами, содержащимися в вине. Обжиг типа Pure предусматривает выполнение только первой стадии обжига при низкой температуре с проникновением в глубокие слои древесины, бузинаж (финишный обжиг с закрытой крышкой) не выполняется. При мягком и продолжительном обжиге сохраняется сладость дуба, и впоследствии при выдержке данный обжиг позволяет вину постепенно набрать объем и богатейшую структуру.

Сохранение фруктовых ноток и неповторимости

Бочки **Omega** способствует развитию хорошо подчеркнутой фруктовой составляющей, идеальному сочетанию сбалансированности, объема, крепости и продолжительности послевкусия, которые проявляются во время дегустации. Танины мягкие, округлые, наполненные свежестью, изяществом и тонкостью. В многогранном аромате особенно выделяется фруктовая составляющая, характерная для региона произрастания винограда.

ОБЪЕМ БОЧКИ СОСТАВЛЯЕТ 225, 228 И 300 ЛИТРОВ (ОТДЕЛКА EXPORT ИЛИ CHATEAU) ТОЛЬКО ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ, ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ, ВЫДЕРЖКА — 36 МЕСЯЦЕВ, ОТБОР ПО ТЕХНОЛОГИИ OAKSCAN®, ОБЖИГ ТИПА PURE

Tonnellerie Radoux

Бочка Бордо объемом 225 литров

Гордость коллекции бондарни Radoux — бочка Бордо объемом 225 л, предназначенная для традиционной выдержки.

Export 27mm

ОБЪЕМ (Л)	225
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	95
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	68,5
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	57,2
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	25/27
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	6/8
КАШТАНОВЫЕ ОБРУЧИ	-
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
СОСНОВАЯ ПЛАНКА	-
МАССА (КГ)	47

Export 22mm

ОБЪЕМ (Л)	225
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	95
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	67,5
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	55,5
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	20/22
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	6/8
КАШТАНОВЫЕ ОБРУЧИ	-
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
СОСНОВАЯ ПЛАНКА	-
МАССА (КГ)	41

Château Ferrée

ОБЪЕМ (Л)	225
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	95
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	69,7
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	57,2
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ))	20/22
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	6/8
КАШТАНОВЫЕ ОБРУЧИ	-
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
СОСНОВАЯ ПЛАНКА	oui
МАССА (КГ)	46

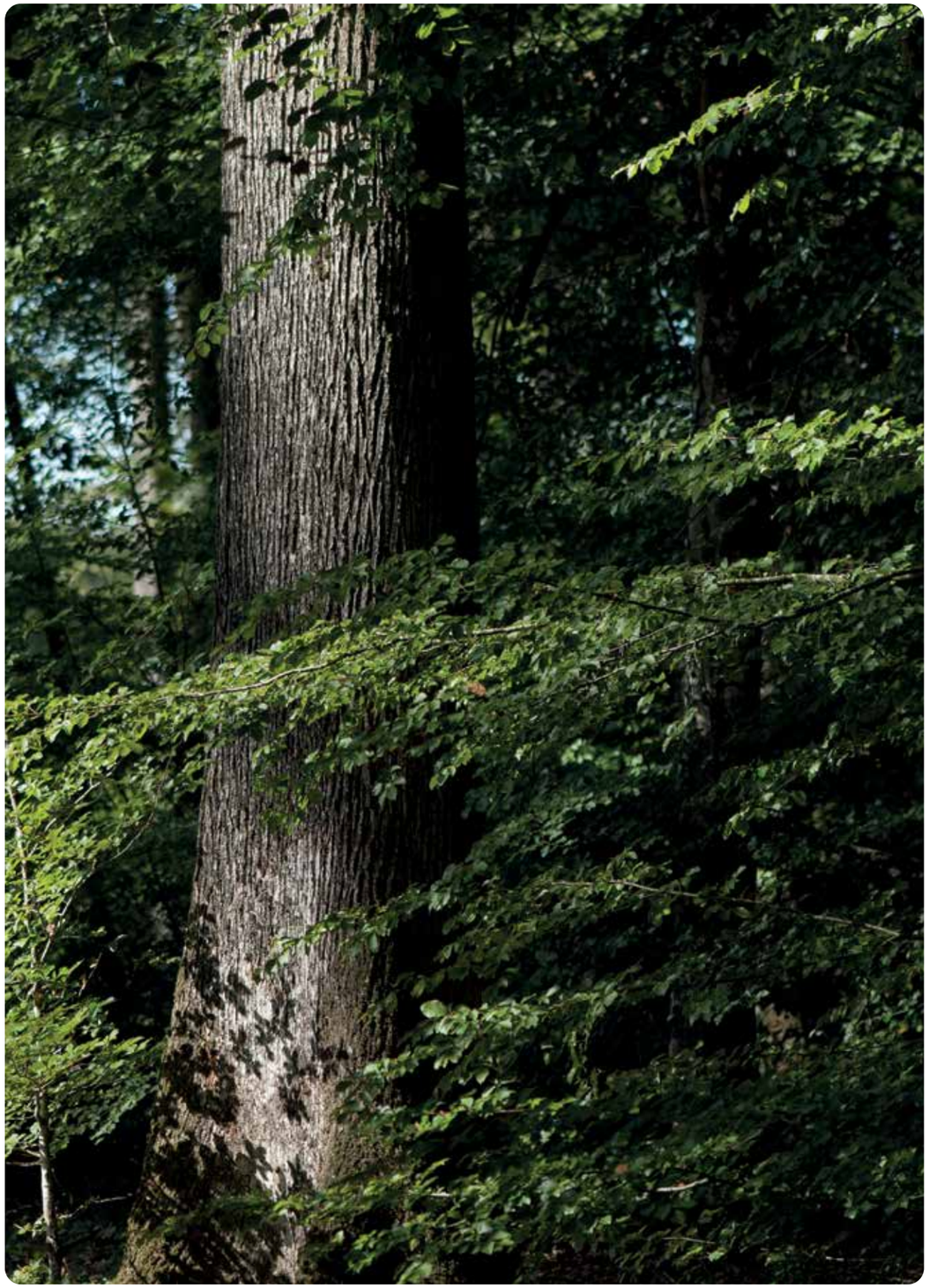
Château Tradition

ОБЪЕМ (Л)	225
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	95
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	69,7
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	57,2
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	20/22
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	6
КАШТАНОВЫЕ ОБРУЧИ	4
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
СОСНОВАЯ ПЛАНКА	oui
МАССА (КГ)	46

225L	EXPORT 27MM	EXPORT 22MM	CHÂTEAU FERRÉE	CHÂTEAU TRADITION
EXTRA FINE X-BLEND		–	–	✓
SUPER FINE BLEND		✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ ВЫСОКОЙ ПЛОТНОСТИ	OS	OS ✓	OS ✓	OS ✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ ALLIANCE СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ)	OS	OS ✓	–	–
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ СРЕДНЕЙ ПЛОТНОСТИ		–	–	–
АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ		–	–	–
ЕВРОПЕЙСКИЙ ДУБ		–	–	–

Контроль по технологии OakScan® осуществляется систематически для всех бочек Radoux из французского дуба.
Для бочек, обозначенных символом OS, возможен отбор по индивидуальным параметрам OS

Tonnellerie Radoux



Бочка Бургундия объемом 228 литров

Гордостью компании Radoux, технология создания которой была освоена в 1980-х гг., является бочка бургундия (228 л), которая рекомендуется для использования в целях винификации и созревания бургундских сортов винограда (Пино, Шардоне и т. п.), а также утонченных фруктовых вин.

"Экспорт"

ОБЪЕМ (Л)	228
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	88
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	71,7
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	60
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	25/27
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	8
КАШТАНОВЫЕ ОБРУЧИ	-
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
СОСНОВАЯ ПЛАНКА	-
МАССА (КГ)	48

Tradition

ОБЪЕМ (Л)	228
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	88
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	71,7
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	60
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	25/27
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	6
КАШТАНОВЫЕ ОБРУЧИ	8
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
СОСНОВАЯ ПЛАНКА	-
МАССА (КГ)	48

228L

	"ЭКСПОРТ"	TRADITION
SUPER FINE BLEND	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ ВЫСОКОЙ ПЛОТНОСТИ	OS ✓	OS ✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ)	OS ✓	OS ✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ СРЕДНЕЙ ПЛОТНОСТИ	✓	✓
АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ	✓	✓
ЕВРОПЕЙСКИЙ ДУБ	✓	✓

Контроль по технологии OakScan® осуществляется систематически для всех бочек Radoux из французского дуба.
Для бочек, обозначенных символом OS, возможен отбор по индивидуальным параметрам OS

Бочки большого объема

Наши бочки большого объема (от 300 л до 600 л) предназначены для создания вин с более легким дубовым профилем благодаря более низкой площади соприкосновения на единицу объема вина. Такие бочки рекомендуются для использования в целях выдержки и могут быть также применяться для брожения.

Export 300L

ОБЪЕМ (Л)	300
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	100
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	76,6
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	64,5
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	25/27
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	8
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
МАССА (КГ)	58

Export 350L

ОБЪЕМ (Л)	350
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	103
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	81
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	62
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	25/27
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	8
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
МАССА (КГ)	60

Export 400L

ОБЪЕМ (Л)	400
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	105
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	85
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	72
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	25/27
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	8
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
МАССА (КГ)	70

Export 500L

ОБЪЕМ (Л)	500
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	110
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	92
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	79
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	25/27
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	8
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
МАССА (КГ)	82

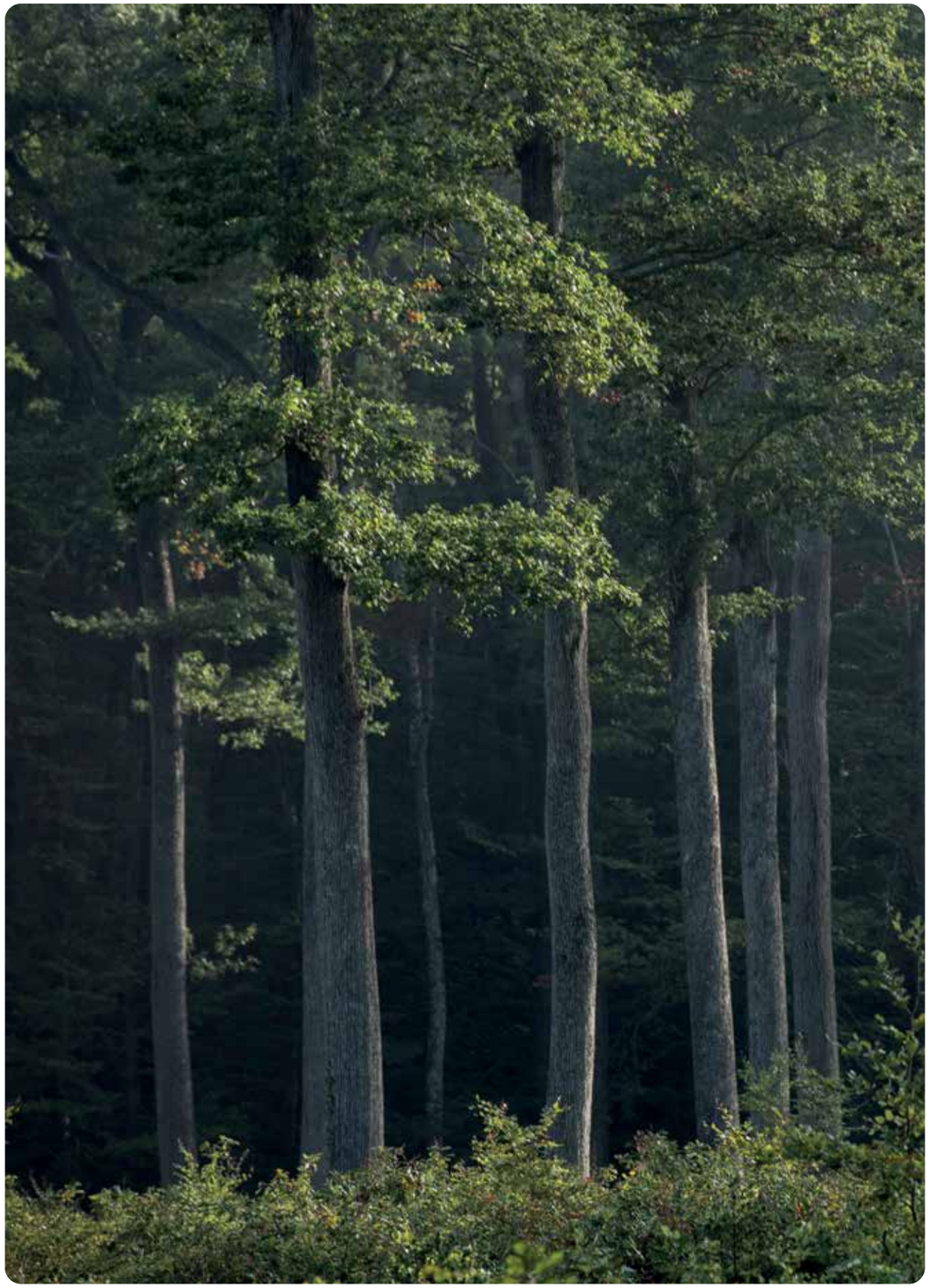
Demi-Muid 600L

ОБЪЕМ (Л)	600
ДЛИНА КЛЕПОК (СМ)	115
ДИАМЕТР ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ (СМ)	104
ДИАМЕТР ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (СМ)	91
ТОЛЩИНА КЛЕПОК (ММ)	40/42
ОЦИНКОВАННЫЕ ОБРУЧИ	8
ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ (ММ)	50
МАССА (КГ)	140

Бочка выполняется только обжигом типа Classic Medium и Medium plus

	EXPORT 300L	EXPORT 350L	EXPORT 400L	EXPORT 500L	DEMI-MUID 600L
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ СРЕДНЕЙ И ВЫСОКОЙ ПЛОТНОСТИ	OS ✓	✓	✓	✓	✓
АМЕРИКАНСКИЙ ДУБ	✓	По запросу, ограниченное количество			–
ЕВРОПЕЙСКИЙ ДУБ	✓	По запросу, ограниченное количество			–

Контроль по технологии OakScan® осуществляется систематически для всех бочек Radoux из французского дуба.
Для бочек, обозначенных символом OS, возможен отбор по индивидуальным параметрам OS



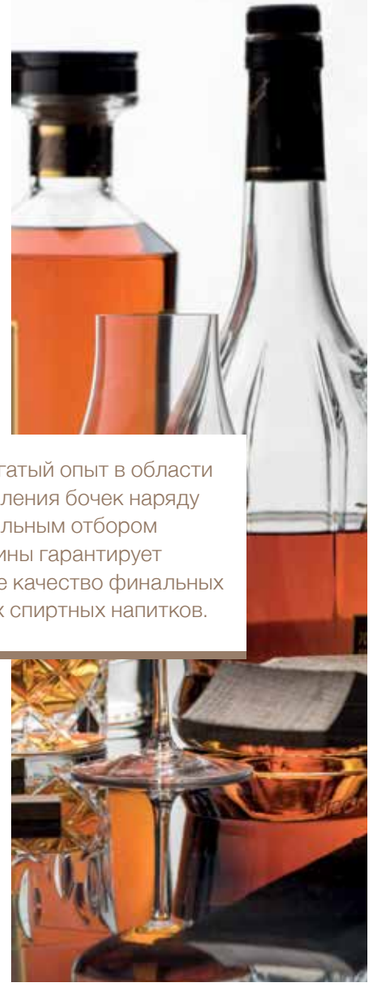
Бочки для крепких спиртных напитков

Благодаря своему расположению в сердце региона Cognac, мы наработали серьезную экспертизу в области изготовления бочек для крепких спиртных напитков. В число наших лучших клиентов входят крупнейшие коньячные дома. Мы также совершенствуем свое мастерство, создавая бочки с характеристиками, адаптированными для выдержки крепких спиртных напитков, таких как виски или ром.

Выдержка в дубовых бочках для создания коньячных спиртов и крепких спиртных напитков является результатом гармоничного взаимодействия дуба, будущего напитка и воздуха. Именно на этом ключевом этапе напиток приобретает свой цвет и наполняется ароматами.

Для изготовления бочек с низкой плотностью мы используем только французскую древесину, взятую предпочтительно из лесных массивов, прилегающих к Limousin. Эта древесина славится своим качеством, которое идеально подходит для создания коньячных спиртов. Более высокая плотность такой древесины способствует постепенной оксидации и ограничивает испарения.

Древесина с натуральной высокой плотностью произрастает в центральной части и на востоке Франции. Высокая плотность древесины дает менее насыщенный цвет, чем древесина с низкой плотностью, а также участвует в развитии многогранного аромата с пряными нотами и лактонами.



Наш богатый опыт в области изготовления бочек наряду с тщательным отбором древесины гарантирует высокое качество финальных крепких спиртных напитков.

	EXPORT 225L	EXPORT 350L	EXPORT 400L
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ ВЫСОКОЙ ПЛОТНОСТИ	✓	✓	✓
ФРАНЦУЗСКИЙ ДУБ НИЗКОЙ ПЛОТНОСТИ	по запросу	✓	✓

Контроль по технологии OakScan® осуществляется систематически для всех бочек Radoux из французского дуба.
Для бочек, обозначенных символом OS, возможен отбор по индивидуальным параметрам OS

Tonnellerie Radoux

Инновации и разработки — ДНК компании Radoux

С момента своего основания компания Radoux непрерывно двигается по пути инновационного прогресса, активно занимается прогнозированием потребностей и ожиданий клиентов. При поддержке экспертов наши специалисты решают самые разнообразные проблемы.

Проведенные исследования привели нас к пониманию процессов взаимодействия дуба с крепкими спиртными напитками, такими как текила, узо, ракия, джин, водка и т. п., а также, совсем недавно, пиво, и повышению их эффективности.

Уже несколько лет мы наблюдаем за развитием пивной промышленности и творческими открытиями в этом секторе, которые порой перемежаются с традиционными методами пивоварения и выдержки с использованием дубовых бочек. Проводя все больше экспериментов и сотрудничая со все большим количеством пивоваров, мы видим, что в условиях постоянно растущей потребности в инновационных решениях дуб остается основным компонентом дифференцирования и обогащения для создания пива с отличительным вкусом.

Таким образом, для испытания разных композиций с древесными нотками наш научно-исследовательский отдел заручился поддержкой различных экспертов и профессионалов, в частности Французского института пивоварения и соложения (Qualtech) в Нанси.

Мы производим древесную щепу для пивоварен по индивидуальным параметрам, тем самым принимая участие в создании новых уникальных рецептур. Приходите к нам, и мы вместе создадим будущие стандарты пива с дубовым характером.

Tonnellerie Radoux

Таблицы рекомендаций

В приведенных ниже таблицах представлено восемь профилей вина и предлагается наиболее подходящие варианты выдержки, в зависимости от целей винодела.

Эти профили были составлены в зависимости от сортов винограда, ароматических и вкусовых характеристик базовых вин. В этих рекомендациях в зависимости от вида контейнера, происхождения древесины, выбора плотности и условий обжига для каждого типа вина указывается насыщенность ароматов и структурирующих компонентов, а также оптимальное время выдержки.

Для этих категорий предложено несколько технических стратегий:

- Обжиг при достаточно низкой температуре для придания свежести;
- продолжительный или интенсивный обжиг для создания многогранного аромата и развития сладости;
- умеренный обжиг для гармоничной сбалансированности аромата и объема;
- бочки большого объема для уменьшения соотношения дуба и вина;
- ...

Этот список не является исчерпывающим и может быть откорректирован в зависимости от целей винодела.

Типология вин

Профиль концентрированных и сбалансированных красных вин ..... стр. 50/51
Профиль очень зрелых красных вин ..... стр. 52/53
Профиль сортовых красных вин ..... стр. 54/55
Профиль деликатных красных вин ..... стр. 56/57
Профиль деликатных сортовых белых вин ..... стр. 58/59
Профиль зрелых и концентрированных белых вин ..... стр. 60/61
Профиль ликерных вин и натуральных сладких вин ..... стр. 62/63

Крепкие спиртные напитки

..... стр. 64/65

Профиль концентрированных и сбалансированных красных вин

- Сорта винограда: Мерло, Сира, Мальбек, Каберне-совиньон, Каберне-фран, Темпранильо, Кариньян, Марселан, Мурведр, Монастрель, Корвина, Монтепульчано, Саперави, Бойязкере.

- Ароматы: зрелый, без овощных нот и без переспелых фруктов. Ароматы темных ягод (вишня, ежевика, черника), пряностей (лакрица, маслины), цветов (фиалка), минеральные ноты.

- Вкус: концентрированный и хорошо сбалансированный с высоким содержанием танинов, маслянистый, со сбалансированной кислотностью, округлыми мягкими танинами.

		Полифенольный индекс Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
Французский дуб	225Л / 228Л								
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35+/-5							
	OMEGA	30+/-7							
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	40+/-7							
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 20	20+/-4							
	ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ)	40+/-10							
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	50+/-10							
	300Л	45+/-10							
	400Л / 500Л	45+/-10							
Американский дуб	225Л / 228Л								
	300Л								
	400L / 500Л								
Европейский дуб	225Л / 228Л	28+/-7							
	300Л	28+/-7							
	400Л / 500Л	28+/-7							

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Насыщенность аромата
- Выразительность структуры
- Длительность выдержки (месяцы) (6 – 18)
- В процессе изучения
- Не рекомендуется
- Еще не изучено
- Рекомендуется

Tonnellerie Radoux

Профиль очень зрелых красных вин

- **Сорта винограда:** Мерло, Гренаш, Зинфандель (Примитиво), Торига Насионал, Неро д'Авола, Темпранильо, Сира, Саперави.

- **Аромат:** аромат с нотками цукатов (чернослив, инжир, давленая клубника, кирш, косточки, сухофрукты, заспиртованные фрукты, мармелад), пряностей (какао, эвкалипт), сушеных трав (табак, сухоцветы, сено), который может слегка раскрыться.

- **Вкус:** от умеренно концентрированного до концентрированного с высоким содержанием танинов, сладкий с низкой кислотностью. Очень зрелые танины могут развиваться или же создавать слегка сухое послевкусие.

		Полифенольный индекс Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
Французский дуб	225Л / 228Л								
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	$35^{+/-5}$							
	OMEGA	$30^{+/-7}$							
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-7}$							
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 20	$20^{+/-4}$							
	ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ)	$40^{+/-10}$							
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	$50^{+/-10}$							
	300Л	$45^{+/-10}$							
	400Л / 500Л	$45^{+/-10}$							
Американский дуб	225Л / 228Л								
	300Л								
	400L / 500Л								
Европейский дуб	225Л / 228Л	$28^{+/-7}$							
	300Л	$28^{+/-7}$							
	400Л / 500Л	$28^{+/-7}$							

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Насыщенность аромата
- Выразительность структуры
- 6 — 18 Длительность выдержки (месяцы)
- В процессе изучения
- Не рекомендуется
- Еще не изучено
- Рекомендуется

Tonnellerie Radoux

Профиль сортовых красных вин

- Сорта винограда: Каберне-совиньон, Таннат, Мальбек, Пти-вердо, Карменер, Кариньян, Лагрейн, Окузгозу.

- Аромат: наполненный ароматами свежих фруктов с умеренной зрелостью, может включать травянистые нотки. Ароматы свежие (клубника, смородина, малина, почки черной смородины, листья помидоров, красный перец), пряные (черный перец, перечная мята).

- Вкус: от умеренно концентрированного до концентрированного с выраженной кислотностью. Танины активные, могут иметь слабую сбалансированность.

		Полифенольный индекс Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION
Французский дуб	225Л / 228Л								
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35+/-5							
	OMEGA	30+/-7							
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	40+/-7							
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 20	20+/-4							
	ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ)	40+/-10							
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	50+/-10							
	300Л	45+/-10							
	400Л / 500Л	45+/-10							
Американский дуб	225Л / 228Л								
	300Л								
	400L / 500Л								
Европейский дуб	225Л / 228Л	28+/-7							
	300Л	28+/-7							
	400Л / 500Л	28+/-7							

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Насыщенность аромата
- Выразительность структуры
- Длительность выдержки (месяцы) (6 – 18)
- В процессе изучения
- Не рекомендуется
- Еще не изучено
- Рекомендуется

Tonnellerie Radoux

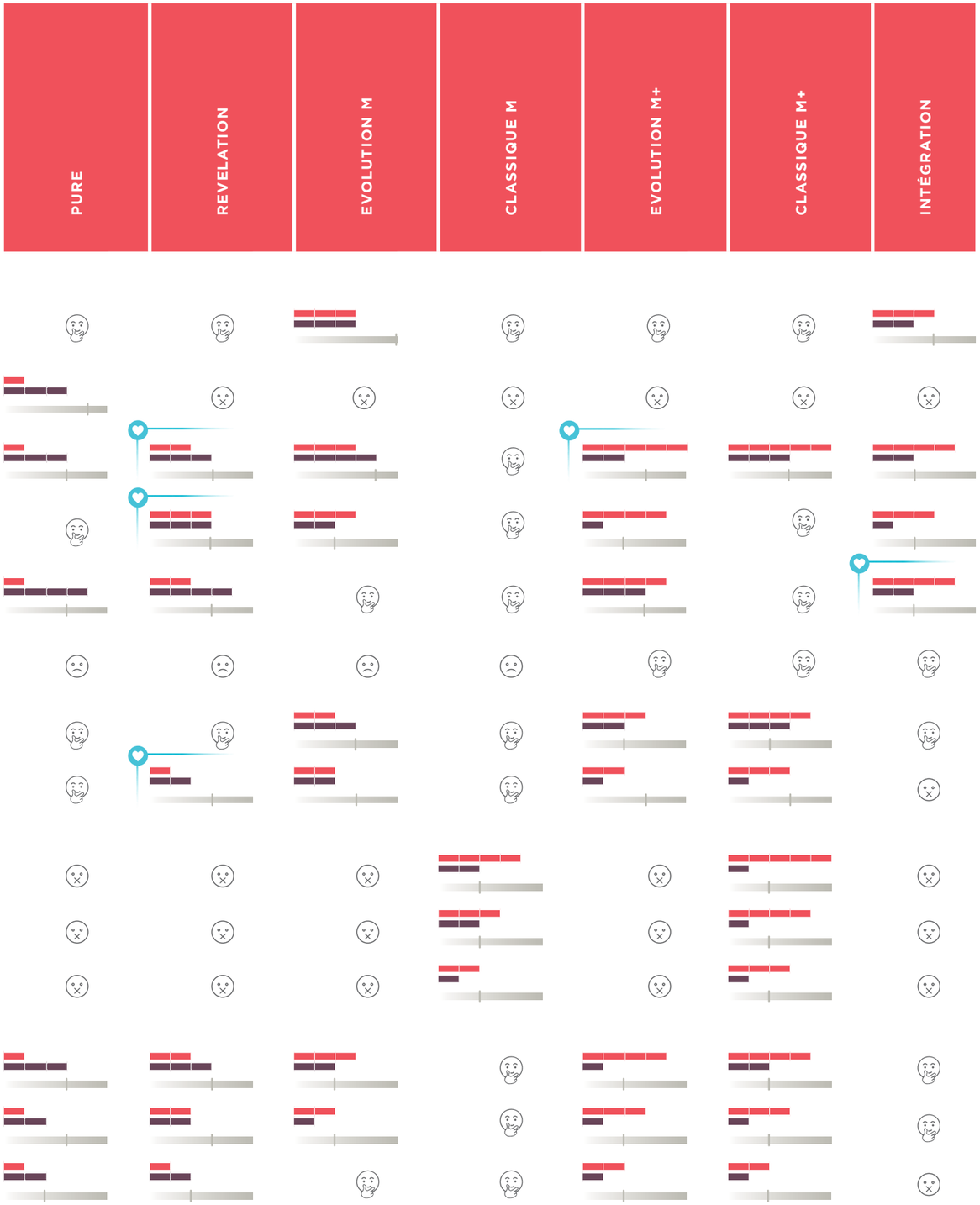
Профиль деликатных красных вин

- Сорта винограда: Пино-нуар, Гренаш, Санджовезе, Неббиоло, Каберне-фран, Барбера, Гамэ.

- Аромат: имеет нежную и многогранную палитру ароматов. Ароматы: спелые фрукты (вишня, клубника), свежие фрукты (малина, смородина, черная смородина), ароматика с ферментативными характеристиками (табак, сухоцветы, банан).

- Вкус: от умеренного до немного концентрированного, невыраженный, чувствительный при контакте с дубом. Танины тонкие, могут создавать несильное ощущение сухости в зависимости от степени зрелости.

		Полифенольный индекс Oakscan®
Французский дуб	225Л / 228Л	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	$35^{+/-5}$
	OMEGA	$30^{+/-7}$
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-7}$
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 20	$20^{+/-4}$
	ALLIANCE (СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ)	$40^{+/-10}$
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	$50^{+/-10}$
	300Л	$45^{+/-10}$
	400Л / 500Л	$45^{+/-10}$
Американский дуб	225Л / 228Л	
	300Л	
	400L / 500Л	
Европейский дуб	225Л / 228Л	$28^{+/-7}$
	300Л	$28^{+/-7}$
	400Л / 500Л	$28^{+/-7}$



ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Насыщенность аромата
- Выразительность структуры
- Длительность выдержки (месяцы) (6 – 18)
- В процессе изучения
- Не рекомендуется
- Еще не изучено
- Рекомендуется

Tonnellerie Radoux

Профиль деликатных сортовых белых вин

- Сорта винограда: Совиньон-блан, Совиньон-гри, Рислинг, Шенен, Треббиано, Вердехо, Пино-блан, Пино-гри, Верментино, Вионье, Марсан.

- Аромат: деликатная ароматика, чувствительная к влиянию дуба. В зависимости от сортов винограда отличается богатой палитрой ароматов: тиолы (почки черной смородины, листья черной смородины, листья помидоров, маракуйя), цитрусовые (лимон, грейпфрут), белые фрукты (груша, белый персик), цветы (бузина, белые цветы), минеральная ароматика.

- Вкус: слабо концентрированный, деликатный.

		Полифенольный индекс Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Французский дуб	225L / 228L						
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	$35^{+/-5}$					
	OMEGA	$30^{+/-7}$					
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-7}$					
	ALLIANCE СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 30	$30^{+/-7}$					
	ALLIANCE СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 50	$50^{+/-7}$					
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	$50^{+/-10}$					
	300Л	$45^{+/-10}$					
	400Л / 500Л	$45^{+/-10}$					
Американский дуб	225Л / 228Л						
	300Л						
	400L / 500Л						
Европейский дуб	225Л / 228Л	$28^{+/-7}$					
	300Л	$28^{+/-7}$					
	400Л / 500Л	$28^{+/-7}$					

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Насыщенность аромата
- Выразительность структуры
- 6 — 18 Длительность выдержки (месяцы)
- В процессе изучения
- Не рекомендуется
- Еще не изучено
- Рекомендуется

Tonnellerie Radoux
Tonnellerie Radoux

Профиль зрелых и концентрированных белых вин

- **Сорта винограда:** Шардоне, Семильон, Мюскадель, Гренаш блан, Гро Мансан, Русан, Вионье.

- **Аромат:** наполненный ароматами спелых фруктов. Ароматы: желтые и экзотические фрукты (персик, абрикос, манго, личи, ананас, дыня), цветы (роза, акация, жасмин, хмельные нотки), орехи (фундук, миндаль).

- **Вкус:** насыщенный и концентрированный, имеет сбалансированную кислотность, маслянистый и сладкий, богатый и продолжительный.

		Полифенольный индекс Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Французский дуб	225L / 228L						
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	$35^{+/-5}$					
	OMEGA	$30^{+/-7}$					
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-7}$					
	ALLIANCE СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 30	$30^{+/-7}$					
	ALLIANCE СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 50	$50^{+/-7}$					
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	$50^{+/-10}$					
	300Л	$45^{+/-10}$					
	400Л / 500Л	$45^{+/-10}$					
Американский дуб	225Л / 228Л						
	300Л						
	400L / 500Л						
Европейский дуб	225Л / 228Л	$28^{+/-7}$					
	300Л	$28^{+/-7}$					
	400Л / 500Л	$28^{+/-7}$					

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Насыщенность аромата
- Выразительность структуры
- 6 — 18 Длительность выдержки (месяцы)
- В процессе изучения
- Не рекомендуется
- Еще не изучено
- Рекомендуется

Tonnellerie Radoux
Tonnellerie Radoux

Профиль ликерных вин и натуральных мягких вин

- Сорта винограда: Семильон, Пти Мансан, Шенен, Мускат, Гренаш, Гевюрцтраминер и т. п.

- Аромат: ароматы цукатов и сложность, обладает всей палитрой ликерных ноток. Ароматы: цукаты, цитрусовые, сухофрукты, экзотические фрукты, мед, цветы (лилия, акация), иногда какао, трюфель.

- Вкус: концентрированный и богатый, кислотность более или менее выраженная в зависимости от сорта винограда, маслянистый и сладкий, иногда с ощутимым присутствием алкоголя.

		Полифенольный индекс Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Французский дуб	225L / 228L						
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	$35^{+/-5}$	В процессе изучения	Еще не изучено	Насыщенность аромата	В процессе изучения	В процессе изучения
	OMEGA	$30^{+/-7}$	Рекомендуется	Еще не изучено	Еще не изучено	Еще не изучено	Еще не изучено
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-7}$	Насыщенность аромата	В процессе изучения	Насыщенность аромата	Рекомендуется	В процессе изучения
	ALLIANCE СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 30	$30^{+/-7}$	В процессе изучения	В процессе изучения	Насыщенность аромата	Насыщенность аромата	В процессе изучения
	ALLIANCE СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ OAKSCAN 50	$50^{+/-7}$	В процессе изучения	В процессе изучения	Рекомендуется	Насыщенность аромата	В процессе изучения
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	$50^{+/-10}$	В процессе изучения	В процессе изучения	Насыщенность аромата	Насыщенность аромата	В процессе изучения
	300Л	$45^{+/-10}$	В процессе изучения	В процессе изучения	Насыщенность аромата	Насыщенность аромата	В процессе изучения
	400Л / 500Л	$45^{+/-10}$	В процессе изучения	В процессе изучения	Еще не изучено	Насыщенность аромата	Еще не изучено
Американский дуб	225Л / 228Л		Еще не изучено	Еще не изучено	Еще не изучено	Насыщенность аромата	Еще не изучено
	300Л		Еще не изучено	Еще не изучено	Еще не изучено	Насыщенность аромата	Еще не изучено
	400L / 500Л		Еще не изучено	Еще не изучено	Еще не изучено	Насыщенность аромата	Еще не изучено
Европейский дуб	225Л / 228Л	$28^{+/-7}$	В процессе изучения	В процессе изучения	В процессе изучения	Насыщенность аромата	В процессе изучения
	300Л	$28^{+/-7}$	В процессе изучения	В процессе изучения	В процессе изучения	В процессе изучения	В процессе изучения
	400Л / 500Л	$28^{+/-7}$	В процессе изучения	В процессе изучения	В процессе изучения	В процессе изучения	Еще не изучено

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Насыщенность аромата
- Выразительность структуры
- 6 — 18 Длительность выдержки (месяцы)
- В процессе изучения
- Не рекомендуется
- Еще не изучено
- Рекомендуется

Tonnellerie Radoux
Tonnellerie Radoux

Крепкие спиртные напитки

Виноградные спирты (коньяк, арманьяк, бренди, граппа), зерновые спирты (виски, бурбон, водка), крепкие спиртные напитки из растений (ром, текила, джин), анисовые спирты (пастис, узо, ракия) и т. п.

		Полифенольный индекс Oakscan®	PURE (Spirit)	MOYENNE (Spirit)	MOYENNE PLUS (Spirit)	HEAVY (Spirit)
Французский дуб	225Л / 228Л					
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-7}$				
	СРЕДНЯЯ ПЛОТНОСТЬ	$50^{+/-10}$				
	350Л / 400Л					
	ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$40^{+/-10}$				
	НИЗКАЯ ПЛОТНОСТЬ	$60^{+/-10}$				
Американский дуб	225Л / 228Л					
	300Л / 400Л					

ОБОЗНАЧЕНИЯ

- Насыщенность аромата
- Выразительность структуры
- В процессе изучения
- Не рекомендуется
- Еще не изучено

Tonnellerie Radoux

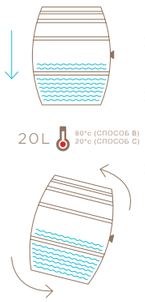
Tonnellerie Radoux

Рекомендации перед использованием

Pour un usage immédiat

СПОСОБ А

1. Наполните бочку доверху водой (20 °C).
2. Оставьте на 48 часов или до достижения полной герметичности бочки.
3. Слейте воду из бочки, дайте стечь, ополосните чистой водой и оставьте стекать.



СПОСОБ Б

1. Налейте в бочку 20 л горячей воды (80 °C) и вставьте шпунт.
2. Поставьте бочку вертикально на каждое из днищ, перевернув ее несколько раз.
3. Встряхивайте на протяжении нескольких минут, поворачивая на 15 см во время каждого переворота (сделайте 4 оборота), проверьте герметичность, затем снимите шпунт. Дайте стечь (не закрывайте бочку, пока она не остынет, так как в этом случае может сильно понизиться давление).

СПОСОБ С

1. Заполните бочку 20 литрами холодной нехлорированной воды (20°c/68°f) и вставьте силиконовую пробку.
2. Дайте бочке постоять 12 часов на каждом из доньев.
3. Слейте воду из бочки, дайте стечь, ополосните чистой водой и оставьте стекать.

Если не будете использовать длительное время

Сохраните оригинальную упаковку.
Хранить в помещении, в котором:
- достаточный уровень влажности (75–80 %);
- отсутствуют сквозняки;
- нет яркого света;
- бочки необходимо накрыть брезентом (для защиты от действия УФ света).

В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ПРОТЕЧЕК

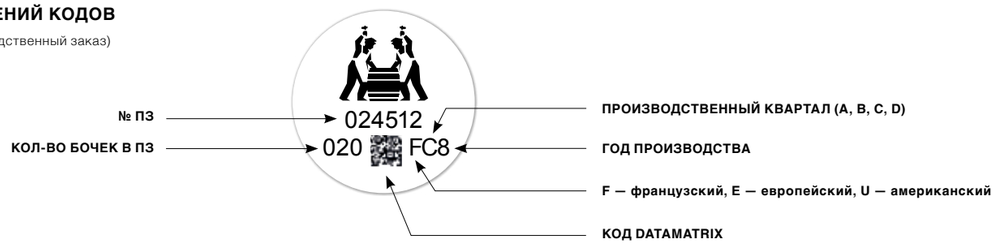
- Дайте воде стечь, затем оставьте бочки сохнуть в течение одного часа.
- Повторите способ Б.
- Слейте воду из бочки, дайте стечь и ополосните водой.

ПРИМЕЧАНИЕ. В случае повторного обнаружения утечек обратитесь в службу технической поддержки, специалисты которой при необходимости смогут оказать помощь на месте: rx@radoux.fr

Мы работаем со сложными изделиями из натуральных материалов. Контроль бочек осуществляется в два этапа во время производства: с использованием воды и давлением. Также рекомендуется провести полную проверку водой уже в погребе. Однако даже если эти испытания подтвердят герметичность, существует вероятность протекания бочек, заполненных вином или коньячным спиртом, которую мы не в состоянии предвидеть.

РАСШИФРОВКА ОБОЗНАЧЕНИЙ КОДОВ

(ПЗ — производственный заказ)



Параметры

ШПУНТ	ДИАМЕТР (ШПУНТОВОЕ ОТВЕРСТИЕ)
Силиконовый шпунт	50
Силиконовый шпунт с буртиком	48
Деревянный шпунт	45
Стеклянный шпунт	Специальный*

ПРОБКА ДЛЯ КРАНА	РАЗМЕЩЕНИЕ	ДИАМЕТР (ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ КРАНА)
Предусмотрена	По центру	35
Разметка	Справа	38
Вырезано	Слева	40
Обожжено	По центру и слева	Специальный*
	По центру и справа	

ОБОД
Оцинкованные обода
Окрашенные обода
Каштановые обода
Пластиковые обода с имитацией под каштановое дерево
Установка изготовленных по индивидуальному заказу ободов*

ЛАКИРОВАННОЕ ПОКРЫТИЕ
Без покрытия
Лакированные фаски
Лакированные фаски и скошенные кромки

ПЛАНКА
Планка на переднем дне*
Планка на переднем и заднем дне*

МАРКИРОВКА
Лазерная маркировка по индивидуальному заказу (максимально 200 × 200)*

ДНИЩА
Нижнее дно поставляется отдельно
Установка поставленного отдельно дна

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПОГРУЗКИ

(количество бочек)

	Тип транспортного средства				Тип контейнера		
	20M3	19 T	ПОЛУ-ПРИЦЕП	ГРУЗОВИК С ПРИЦЕПОМ	6,09 м (20')	12,19 м (40')	12,19 м (40' HC)
Бочки Бордо Export 27 м, 225 л	30	80	152	240	67	138	156
Бочки Бордо Export 22 м, 225 л	30	80	152	250	67	138	164
Бочки Бордо с отделкой Château Ferrée и Tradition 225 л	30	76	148	235	67	138	152
Бочка Бургундия 228 л	30	70	136	215	64	136	150
Бочка Export 300 л	25	56	108	119	51	108	114
Бочка Export 350 л	21	46	90	99	36	72	84
Бочка Export 400 л	21	46	90	99	36	72	72
Бочка Export 500 л	15	42	82	90	28	64	64
Бочка Export 600 л	6	13	26	29	20	44	44

* При условии технической целесообразности

Tonnellerie Radoux

Большие емкости: буты и ферментаторы

RADOUX
ARTISAN FOUDRIER
DEPUIS 1947

Radoux, изготовитель бутов с 1947 года

Следуя вековой традиции, компания Radoux является одной из немногочисленных бондарен, которая не только сохранила навыки изготовления бутов, но и усовершенствовала это умение. Это обширное искусство сочетает в себе особые техники бондарного мастерства и является частью великой французской ремесленной традиции.

ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ

Мы уделяем особое внимание прослеживаемости нашей древесины и прилагаем сертификаты о происхождении к каждой партии.
Каждому изготовленному изделию присваивается серийный номер. Этот номер, наносимый на верхнюю часть клепок, указывается на каждой отдельной идентификационной табличке.

Древесина премиального качества французского происхождения

Для изготовления бутов и емкостей большого объема мы отбираем исключительно французские дубы высочайшего качества, выросшие в лучших лесах (главным образом в центральной части Франции). Для достижения оптимальной степени выдержки древесину сушат на открытом воздухе не менее трех лет, и только после этого ее используют непосредственно для производства.

Каждое бревно (спил ствола, выполненный в продольной плоскости) должен быть идеально прямолинейным, большого диаметра, а луч сердцевины (или волокно) должен проходить точно параллельно боковым сторонам, чтобы гарантировать безупречную герметичность.

Для изготовления бочек выбирают материал, прошедший строгую и методичную сортировку. Отбор проходит только древесина высочайшего качества, расположенная между заболонью и сердцевиной, с достаточной шириной.

После отбора бревен образцы древесины отправляют в независимую лабораторию для исследования на предмет возможных хлорорганических производных. Приемка утверждается только после получения утвердительных результатов анализов.

Вторую выборку образцов проводят для конечного продукта в рамках процедуры HACCP.

Эти престижные емкости украсят своим золотистым убранством самый изысканный погреб и помогут создать не имеющие себе равных имидж и репутацию.

ЭЛЕГАНТНОСТЬ И ТРАДИЦИИ

Дубовые буты и ферментаторы подходят как для винификации, так и для выдержки, так как они обеспечивают целый ряд преимуществ и могут быть адаптированы к техническим и энологическим задачам.

- Такие престижные контейнеры наполняют вино тонкими ароматами, несравненной тепловой инерцией и уникальной микрооксидацией.

- За счет усеченной конической формы дубовые буты обеспечивают безупречный обмен между суслом и соком во время винификации, тем самым повышая эффективность экстракции.

- Техническую часть дополняет широкий ассортимент вспомогательных аксессуаров (терморегуляторы, краны, люки и т. п.).

РУЧНАЯ СБОРКА ПО ИНДИВИДУАЛЬНЫМУ ЗАКАЗУ

Уже более чем 70 лет мы являемся экспертами в области изготовления бутов и ферментаторов для ферментации и выдержки вина и крепких спиртных напитков и обладаем аутентичным мастерством, в котором объединились традиции и инновации.

Специалисты исследовательского отдела компании Radoux трудятся над созданием каждого бута или ферментатора, наделяя его уникальными параметрами, который вручную изготавливает команда квалифицированных мастеров бондарного дела.

Эти изделия появляются на свет в мастерской в Jonzac, в которой искусные мастера скрупулезно воссоздают традиционную технику исполнения, переданную нам нашими предками.

Каждая операция обработки и сборки выполняется вручную для каждой детали.

Сформованные традиционным методом прогрева на костре, клепки соединяют друг с другом с помощью деревянных шплинтов.

Обжиг длится несколько часов и проводится традиционным способом в жаровне для древесины. Жаровни отличаются по размеру и назначению, в зависимости от специфики будущей емкости.

Бочку чистят вручную с особой внимательностью, чтобы клиенты могли насладиться безупречным эстетичным видом.

После этого можно наносить микропористый лак, пригодный для взаимодействия с пищевыми продуктами, который защитит древесину от воздействия воды.

После этого устанавливают обручи из мягкой оцинкованной, необработанной или окрашенной в любой цвет стали.

НЕПОДВЛАСТНОЕ ВРЕМЕНИ МАСТЕРСТВО

Компания Radoux была выбрана Историческим винным погребом Страсбургского хосписа для замены бочки, в которой содержится самое старое вино в мире (1472 г.).

Для выполнения такой исключительной задачи потребуются сотни часов работы, а также все мастерство и виртуозность лучших мастеров Франции и подмастерьев бондарни Radoux. Такая технически сложная задача лишь подтверждает лидирующее положение компании Radoux, ее мастерство и репутацию.

Сопровождение проектов

За прошедшие годы работы мы приобрели опыт, который поможет вашим проектам достичь успеха. С момента разработки и вплоть до ввода в эксплуатацию наша команда внимательно изучает ваши потребности, чтобы продумать и реализовать эффективные, эстетичные и надежные в работе технологические задачи.

1 Диагностика

Для наиболее эффективного обслуживания мы оцениваем условия и вместе определяем основные задачи проекта. Что касается установки бута,ферментатора или общей концепции нового винного подвала, мы помогаем с определением целей с учетом технических и кадровых ограничений.

2 Индивидуальная концепция

Буты усеченной конической формы, круглые или овальные ферментаторы любой емкости выполняются по индивидуальным параметрам в соответствии с целями винодела (винификация или выдержка) или техническими ограничениями. Все это задается с учетом индивидуальных особенностей.

3 Широкий ассортимент аксессуаров

Мы предлагаем полный спектр аксессуаров для больших емкостей, предназначенных для оптимизации функциональных возможностей дубовых бутов. Все аксессуары выполнены из нержавеющей стали **316L** и изготавливаются по индивидуальным параметрам в соответствии с размерами бутов и ферментаторов. Кроме того, они отвечают наиболее строгим требованиям безопасности и санитарным стандартам.

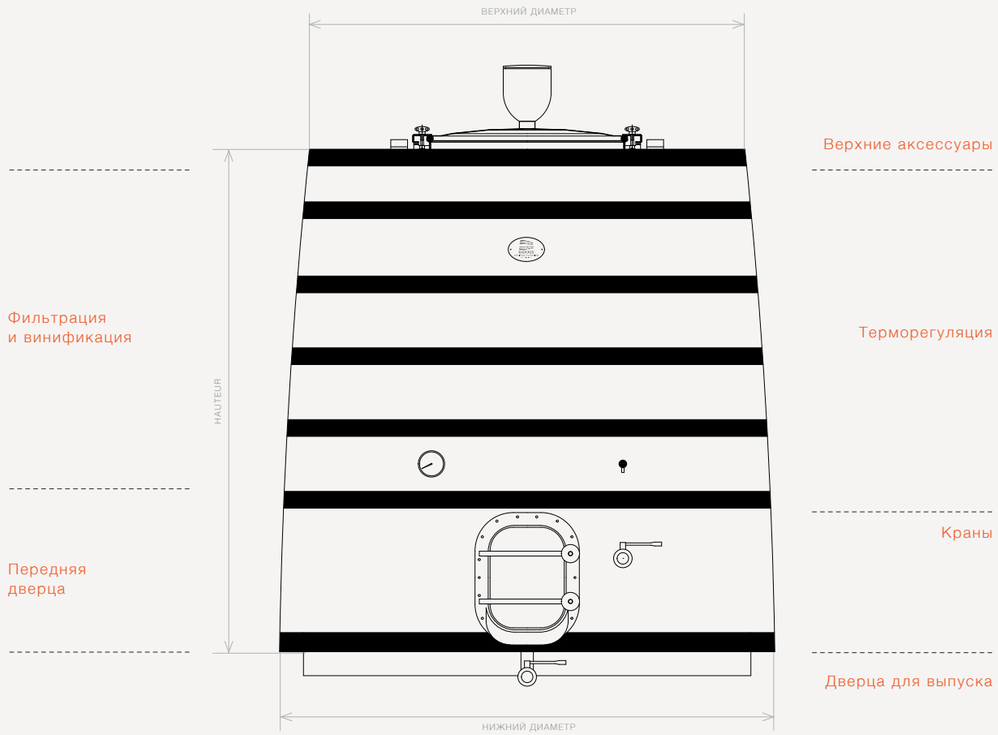
Наши обязательства перед вами

Команда специалистов по изготовлению бутов всегда готова помочь вам с установкой и вводом в эксплуатацию больших емкостей. В зависимости от конфигурации погреба наши буты и ферментаторы могут быть доставлены готовыми для установки или в разобранном виде для сборки на месте.

Мы оказываем поддержку на протяжении всего срока службы изделий, начиная с вопросов по вводу в эксплуатацию, очистки после винификации и вплоть до внешнего ремонта.

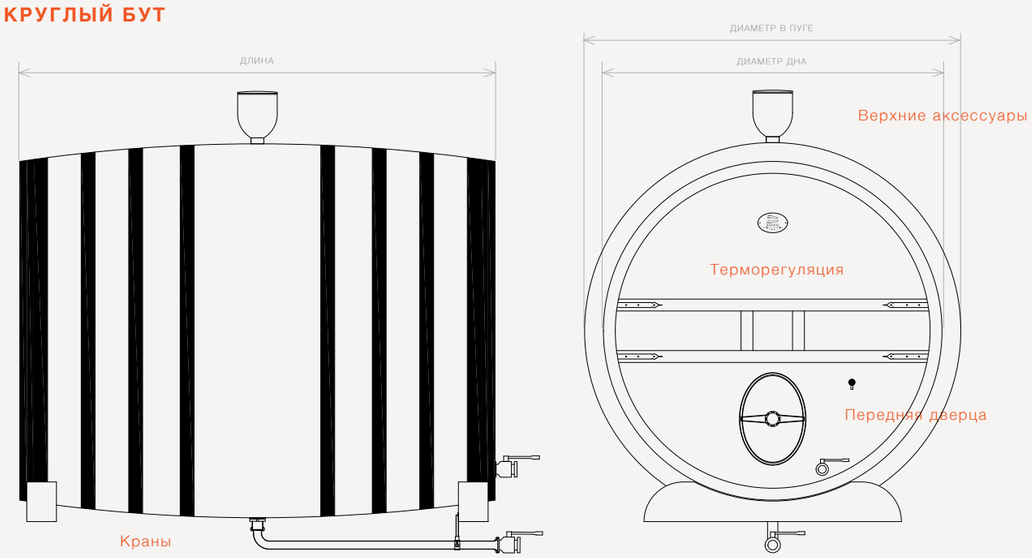
БУТЫ (таблица со стандартными размерами, адаптируемыми по запросу)

ОБЪЕМ	ВЫСОТА (CM)	НИЖНИЙ ДИАМЕТР (CM)	ВЕРХНИЙ ДИАМЕТР (CM)	ПОГРУЗКА В КОНТЕЙНЕРАХ 12,19 M (40' HC)
10hl	120	133	118	✓
15hl	125	155	140	✓
20hl	140	166	150	✓
25hl	150	178	160	✓
30hl	170	182	162	✓
35hl	190	186	162	✓
40hl	200	193	168	✓
45hl	215	196	171	✓
50hl	220	203	177	✓
55hl	225	210	183	✓
60hl	230	216	188	✓
65hl	235	222	193	✓
70hl	240	228	198	✓
75hl	245	233	202	–
80hl	250	238	207	–
90hl	270	243	209	–
100hl	285	248	214	–
110hl	290	258	221	–
120hl	300	264	227	–
150hl	310	287	250	–
180hl	325	306	266	–
200hl	340	314	273	–



БУТЫ

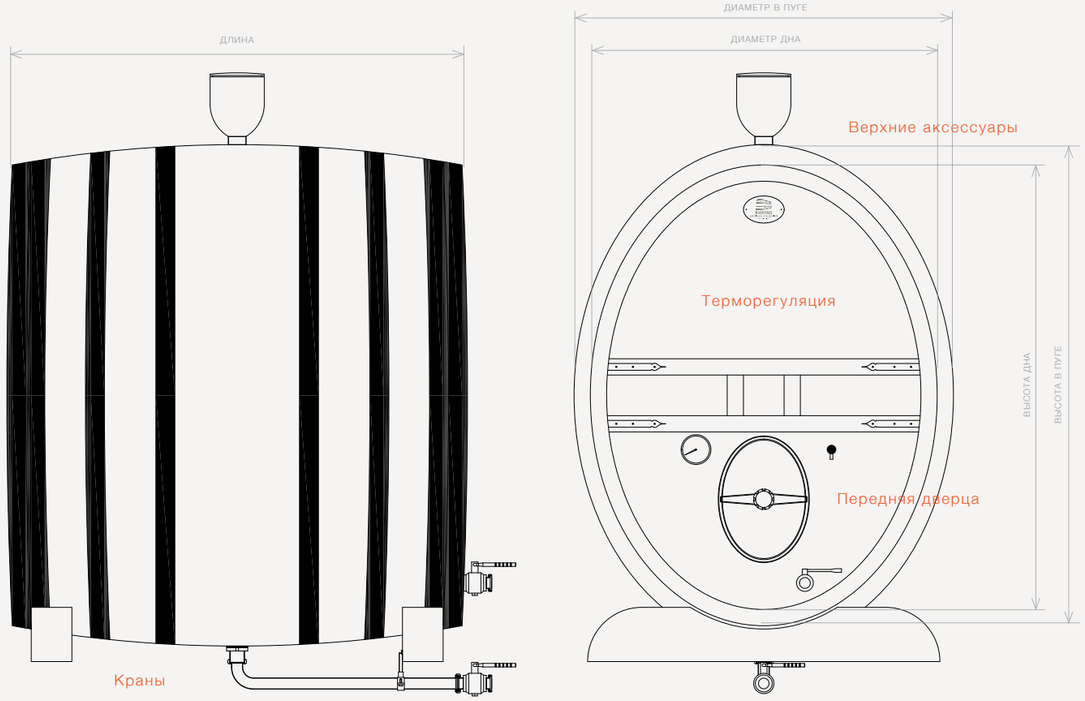
КРУГЛЫЙ БУТ



КРУГЛЫЙ бут (таблица со стандартными размерами, адаптируемыми по запросу)

ОБЪЕМ	ДЛИНА (СМ)	ДИАМ. В ПУГЕ (СМ)	ДИАМ. ДНА (СМ)	ПЕРЕДНИЕ ПЛАНКИ	ПОГРУЗКА В КОНТЕЙНЕРАХ 12,19 М (40' HC)
10 гл	130	128	116	–	✓
15 гл	140	148	134	–	✓
20 гл	160	160	144	–	✓
25 гл	170	173	155	Одиночная планка	✓
30 гл	180	182	163	Одиночная планка	✓
35 гл	190	190	171	Одиночная планка	✓
40 гл	200	195	175	Две планки	✓
45 гл	205	204	183	Две планки	✓
50 гл	210	209	187	Две планки	✓
55 гл	215	214	191	Две планки	✓
60 гл	220	225	202	Две планки	✓
65 гл	225	225	205	Две планки	✓
70 гл	230	230	207	Две планки	–
80 гл	235	240	216	Две планки	–

ОВАЛЬНЫЙ БУТ



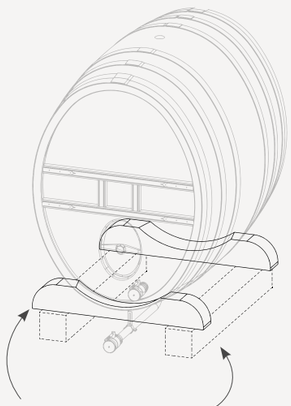
ОВАЛЬНЫЙ бут (таблица со стандартными размерами, адаптируемыми по запросу)

ОБЪЕМ	ДЛИНА (СМ)	ВЫСОТА В ПУГЕ (СМ)	ШИРИНА В ПУГЕ (СМ)	ВЫСОТА ДНА (СМ)	ШИРИНА ДНА (СМ)	ПЕРЕДНИЕ ПЛАНКИ	ПОГРУЗКА В КОНТЕЙНЕРАХ 12,19 М (40' HC)
10 гл	130	140	106	129	97.5	–	✓
15 гл	140	160	121	147	111	–	✓
20 гл	160	170	128.5	156	118	–	✓
25 гл	170	185	140	170	128.5	Одиночная планка	✓
30 гл	180	196	148	179	135.5	Одиночная планка	✓
35 гл	190	205	155	187	141.5	Одиночная планка	✓
40 гл	200	211.5	161	194	146.5	Две планки	✓
45 гл	205	222	168	202	153	Две планки	✓
50 гл	210	230	174	210	158.5	Две планки	✓
55 гл	215	237	179	216	163	Две планки	✓
60 гл	220	245	185	223	168.5	Две планки	✓

ОПОРЫ (дополнительно)

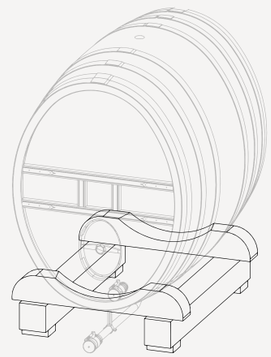
Наши изделия доставляются в стандартной комплектации с соответствующими стойками под бочки. Стойки размещают на деревянные, бетонные, каменные и т. п. опоры (не входят в комплект поставки). Дополнительно мы предлагаем комплекты из дуба или нержавеющей стали для упрощенного перемещения и установки.

БУТЫ

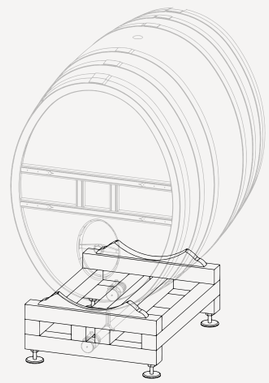


Подставки (входят в комплект)

Опоры (не входят в комплект)

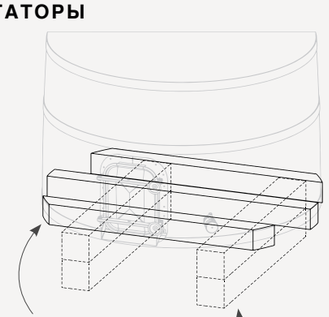


Подставка в сборе «Классическая» (дополнительно)



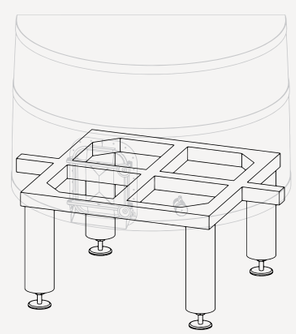
Подставка в сборе с ножками из нержавеющей стали «Престиж» (дополнительно)

ФЕРМЕНТАТОРЫ



Подставки (входят в комплект)

Опоры (не входят в комплект или возможно выбрать из дуба)



Подставка в сборе полностью из нержавеющей стали (дополнительно)

Наши обязательства

Рациональное развитие

Как виноград и вино, которые переживают целые поколения и достигают зрелости только после многих лет ухода, дуб является редким и драгоценным материалом, который проходит сквозь века. Поэтому, само собой разумеется, на протяжении многих лет компания Radoux действует в целях рационального развития.

Такой подход предусматривает три аспекта.

Экологический аспект

Мы гарантируем прослеживаемость древесины от момента сбора до готового продукта. Наша система прослеживаемости (в соответствии с сертификатом ISO 9001 и подтверждением Бюро Веритас) служит гарантом французского происхождения бочек Radoux **«Подлинность происхождения французского дуба»***. Также мы со всей ответственностью подходим к сохранению наших ресурсов дубовой древесины. Сертификат PEFC (Программа одобрения схем лесной сертификации) для французского дуба подтверждает наше бережное отношение к экологической, социальной и экономической функциям леса.

Наша бондарня, предприятие по производству дубовой клепки и участок производства щепы для изготовления вина действуют в соответствии с законом об установках, зарегистрированных в целях охраны окружающей среды. Они являются объектами строго контроля по количеству выбросов (отходов, поступающих в воду или в атмосферу) и соблюдения правил техники безопасности (обнаружение и предотвращение пожара), что осуществляется для защиты окружающей среды. Мы также следим за введением в местах размещения установок средств защиты органов зрения и слуха (акустического потолка, шумоподавляющих стен, защитных экранов для станков и т. п.).

Экономический аспект

Мы уделяем особое внимание сокращению расходов сырьевого материала, проводя с этой целью тщательный отбор бревен для клепок, который осуществляется нашими собственными специалистами по снабжению еще во время их роста в лесу.

Наше программное обеспечение для оптимизации обработки бревен в сочетании с лазерными обрабатывающими станками дает возможность получать первосортный сырьевой материал. Весь процесс обработки находится под компьютеризованным контролем с индикаторами выхода древесины.

Большая часть отходов производства подлежит повторной переработке. Кору, опилки и заболонь используют для производства энергии или включают в процессы переработки бумаги или минералов. Сухие дубовые пни используются в жаровнях для нагрева бочек.

Ценные породы древесины для клепок, однако обладающие некоторыми изъянами, сказывающимися на эстетическом или механическом аспекте будущей бочки, используются для изготовления щепы (после выдержки на территории нашего парка, шлифовки и обжига на собственных установках, что позволяет сократить транспортные операции и количество попутно выделяемого углерода).

Социальный аспект

Мы заботимся о здоровье и безопасности нашей команды, поэтому постоянно улучшаем оборудование и условия работы (в частности, уровень шума, пыли и эргономичности), руководствуясь для этого собственным уникальным Документом для оценки рисков и проводя периодические совещания Комитета по гигиене, безопасности и условиям труда.

Наша Хартия по вопросам управления поощряет и способствует развитию доверительных отношений, проявлению инициативы, обучению сотрудников и внимательному отношению к ним, как к членам одной семьи, которой компания Radoux является с 1947 года. Благодаря ежегодным индивидуальным собеседованиям мы поддерживаем и развиваем навыки и уровень мастерства всех сотрудников, что крайне важно с точки зрения требований, выполнение которых необходимо для изготовления высококачественной продукции. Мы соблюдаем трудовое законодательство, действующее на территории работы наших команд и за рубежом.

Сертификат PEFC

Бережное отношение к экологической, социальной и экономической функциям леса

Прослеживаемость

Свидетельство № 059/RE о подтверждении Bureau Veritas французского происхождения бочек Radoux «Подлинность происхождения французского дуба» (отметка «Подлинность происхождения» в инвойсе).

Переработка

Большая часть отходов производства подлежит повторной переработке.

Офисы и мастерские

Мы постоянно улучшаем оборудование и условия работы.

Обучение

Развиваем навыки и уровень мастерства всех сотрудников.

Дух партнерства

Удовлетворенность клиентов является основой нашей деловой культуры. Постоянно прислушиваясь к их потребностям, мы стремимся совершенствовать свою продукцию усилиями собственного научно-исследовательского отдела (в рамках сертификации ISO) и сотрудничаем с университетами и международными исследовательскими центрами вина.

Вступая в долгосрочные отношения, мы гарантируем предоставление максимального уровня квалификации и контроля сырья, контроля производственного процесса, обработку информации от менеджеров и энологов, а также техническую поддержку клиентов.

Наконец, поскольку мир вин и спиртных напитков служит своего рода отражением определенного «искусства жизни», мы также участвуем в таких проектах, как Cité du Vin («Город вина») в Бордо.

Отметка «Подлинность происхождения» в инвойсе

Система сертификации качества

Сертификат **ISO 9001** с 1995 г. служит подтверждением нашей **системы управления качеством**. Такое стремление к качеству, ставшее частью культуры компании с момента ее создания, охватывает сегодня следующие области:

• качество проектирования, изготовления и продажи бочек объемом от 225 до 500 литров;

• предоставление клиентам технической поддержки;

• управление критическими ситуациями, связанными с безопасностью пищевых продуктов во время изготовления;

• обеспечение безопасности персонала и оборудования;

• сокращение воздействия нашей деятельности на окружающую среду;

• контроль приемки и цикла созревания клепок.

Соблюдение нормативных требований
Компания Radoux гарантирует санитарную и органолептическую безопасность бочек посредством перечисленных ниже мер:

• следования процедуре HACCP, соответствующей рекомендациям Национальной ассоциации производства деревянных бочек Франции;

• выполнения планов контроля сырьевого материала, расходных материалов, воды и воздуха (трихлоранизол, трибромнизол, пентахлорфенол);

• выполнения плана контроля продолжительности выдержки, плотности и температуры обжига;

• тщательной идентификации и прослеживаемости на каждом этапе изготовления.

ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification

Команда

Удовлетворенность клиента является основой нашей деловой культуры. Она мотивирует нас работать над качеством и заниматься исследованиями и разработками.

Первым обязательством компании Radoux является предоставление каждому клиенту продукции, которая соответствует заявленным ожиданиям, повышение его удовлетворенности всеми возможными способами. Планирование, разработка, контроль, усовершенствование всех аспектов средств производства и наших методов работы — вот наша ежеминутная цель.

К вашим услугам энолог и коммерческий руководитель. Профессиональные дегустаторы помогут подобрать бочку в соответствии с вашими требованиями, они отвечают за проверку соответствия доставки, посещают ваше предприятие для контроля во время созревания и в конце созревания вместе с вами оценивают все поправки, которые необходимо учесть для следующего урожая. Благодаря персонализированному контролю результатов дегустации со стороны наших команд специалистов, расположенных во всех винодельческих регионах мира, вы получаете возможность насладиться мастерством компании Radoux прямо в своем погребе. Выездная служба технической поддержки также может ответить на месте на все возникшие вопросы по эксплуатации и техническому обслуживанию бочек.

Компания Radoux является надежным партнером в производстве вина и уже давно сотрудничает с мастерами погребов и энологами, которые полностью ей доверяют. Ведь «лучшая» бочка — это бочка, с которой вы получите именно то вино, которое вы хотите.

Notes

Tonnellerie Radoux

Tonnellerie Radoux

Photographies:
Paul Robin
Michel Joliot
Tonnellerie Radoux

Tonnellerie RADOUX

10, AVENUE FAIDHERBE
CS 30113
17503 JONZAC CEDEX
FRANCE
Tel : +33 (0) 5 46 48 00 65
Fax : +33 (0) 5 46 48 47 77
Email : rx@radoux.fr

WWW.RADOUX.FR