

REZIME

EKSPERTIZA DRVETA

Kompletna kontrola snabdevanja hrastovinom	p 06/07
Striktna selekcija granulacije drveta	p 08/09
Mlin za proizvodnju u srcu zaštićene oblasti	p 10/11

ISTRAŽIVANJE I RAZVOJ

OakScan®, prva naučna inovacija primenjena na selekciju drveta	p 14/19
--	---------

TOSTIRANJE : PRECIZNA UMETNOST

Tostiranje koje se ponavlja na kvalifik ovan način,	p 22/23
Tostiranje za crvena vina	p 24/25
Tostiranje za bela vina	p 26/27
Tostiranje za alkoholna pića	p 27
Tostiranje za američki hrast	p 28/29

NAŠA KOLEKCIJA

Extra Fine X-Blend, najmodernija selekcija granulata	p 32/33
Super Fine Blend, savršena harmonija između drveta i vina	p 34/35
Omega, savršenstvo iz prirode	p 36/37
Bordeaux 225 litara bure	p 38/39
Burgundy 228 litara bure	p 40/41
Velika burad	p 42/43
Burići za alkoholna pića	p 44/45
Inovacije i proizvodi po porudžbini ,	p 46/47
Radoux DE-EN-KA Tabele preporuka	p 49/65
Savet pre upotrebe	p 66
Opcije	p 67

DRVENE BAČVE

Radoux, proizvođač drvenih bačvi od 1947	p 70/73
Učestvovanje u vašem projektu	p 74/79

NAŠA POSVEĆENOST

Održivi razvoj	p 82/83
Reference koje se tiču kvaliteta	p 84
Naš tim	p 85

70 godina istorije

Osnovan godine 1947. Radoux je uspeo da se izbori za svoje mesto među vodećim proizvođačima barika i to desetinama godina unazad .

Zahvaljujući posvećenosti vezano za poznavanje suštine hrastovine i investicijama u istraživanje i razvoj, Radoux je stekao poverenje najpoznatijih proizvođača vina širom sveta.

Smešten u Jonzac, srce Cognac-a, Radoux je bio specijalizovan od osnivanja za proizvodnju barika za alkoholna pića, i kao takav je predstavljaо referencu na tržištu alkoholnih pića.

Radoux raspolaže timom profesionalnih bačvara, uključujući Meilleurs Ouvriers de France koji su uložili svoje znanje i nadziru svaku fazu proizvodnje barika . Radoux kombinuje znanja iz tradicionalnog bačvarstva sa modernom tehnologijom , što garantuje kvalitet, homogenost i doslednost u proizvodnji barika .

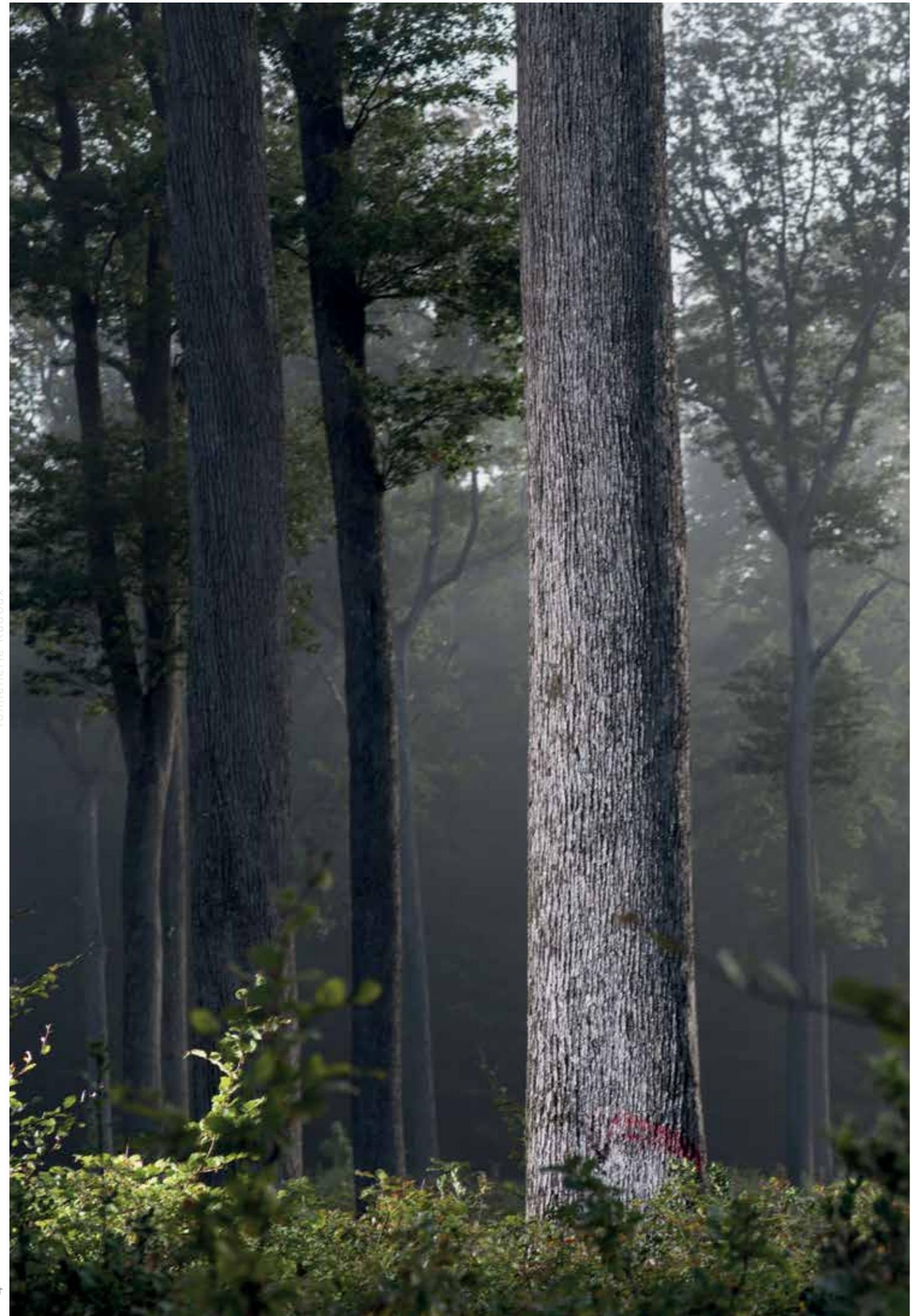


Od selekcije drveta do konsultacija sa vinarima, Radoux čuva tradiciju francuskog bačvarstva

Kao proizvođač barik buradi top-kvaliteta , Radoux izvozi u preko 40 zemalja.

Objedinjujući dva međunarodno važna brenda : Radoux i Pronektar - Radoux je deo grupe TFF , nesporognog svetskog lidera u proizvodnji barik buradi za odležavanje vina i alkoholnih pića, kao i proizvoda od drveta za enološke potrebe.





Ekspertiza drveta

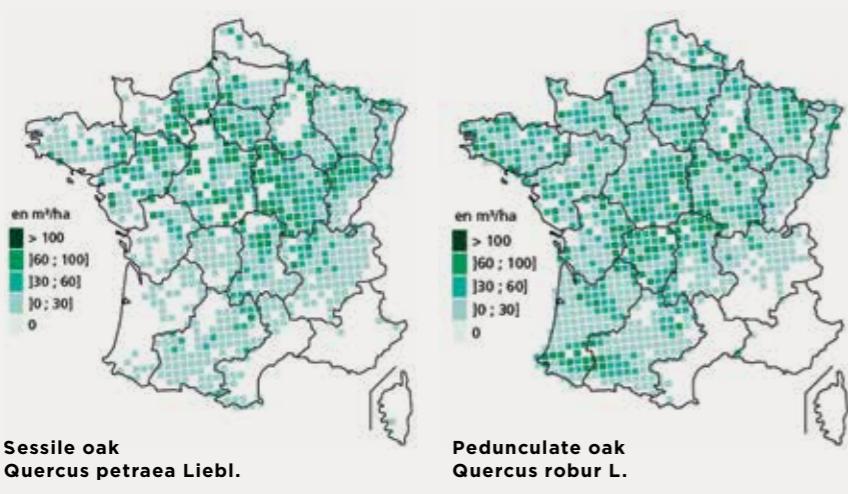
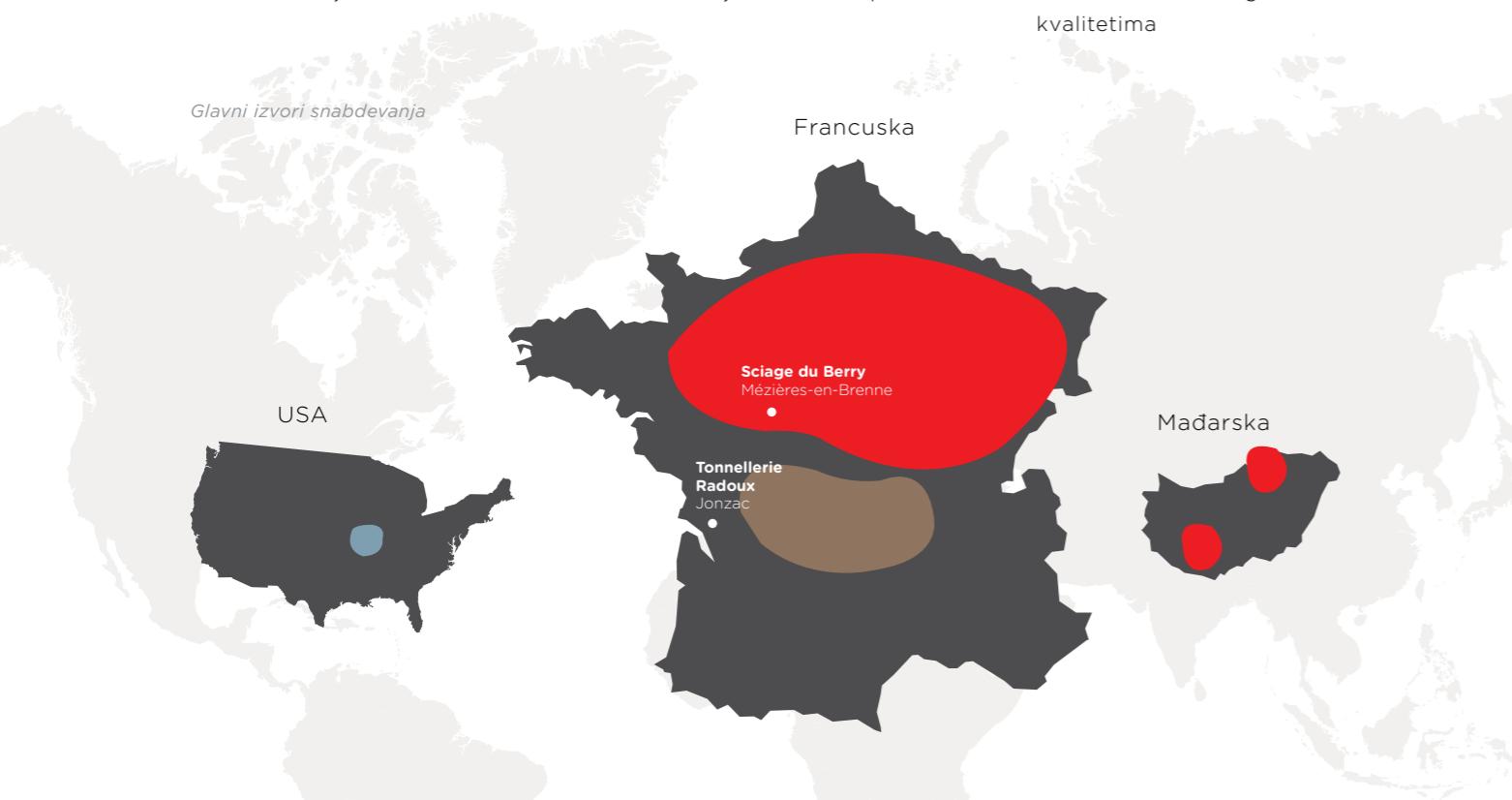
Kompletna kontrola snabdevanja drvetom

Od mnogo postojećih vrsta hrasta, samo tri se tradicionalno koriste u proizvodnji vina :

Sessile oak (Quercus petraea) koji raste lagano i odlikuje se gustom granula cijom posebno podesnom za odležavanje vina.

Pedunculate oak (Quercus robur) koji raste brže i daje krupniju granulaciju, obično se koristi za odležavanje alkoholnih pića.

American oak, ili « beli hrast » (Quercus alba) raste brže od francuskog hrasta i odlikuje se više aromatskim nego taninskim kvalitetima



Pozivanje na poreklo ne garantuje i selekciju materijala

Prvi korak u izboru drveta je poreklo. Sessile i pedunculate vrste hrastovine se mogu naći širom Francuske. Bilo kako bilo, ni sam geografski region, ni određena šuma, ne mogu garantovati kvalitet.

Baš zbog toga Radoux je dodao dva dodatna kriterijuma : krupnoću granulacije i njihovu svojevrsnu OakScan® tehnologiju

Radoux ima sopstveni tim za nabavku drveta koji drvo nabavlja posredstvom ONF a ponekad i od privatnih proizvođača.

Tim za nabavku bira najbolje uzorke drveta iz najpoznatijih šuma centralne i severno-istočne Francuske kao i iz celog sveta.

Ovo je ključna faza proizvodnje koja se bazira na perfektnom poznavanju sirovog materijala, ljudskoj ekspertizi i naučnoistraživačkom radu .



Zahvaljujući posvećenosti svog odeljenja za nabavku kao i objedinjavanju pogona za seču građe, Radoux je u prilici da potpuno kontroliše materijal koji ugrađuje u svoje barike.



Striktna selekcija granulacije

EKSTRA GUSTA GRANULACIJA :

Koristi se za izradu naše **Super Fine Blend** kao i **Extra Fine X-Blend** mešavine za barike namenjene za duže odležavanje vina.

GUSTA GRANULACIJA :

Glavna referenca Radoux-a i srce ponude je Selekcija Guste Granulacije namenjena za tradicionalno odležavanje vina.

ALLIANCE/MEŠANA GRANULACIJA : (MEDIJUM & GUSTA GRANULACIJA)

Mešavina guste i srednje granulacije , selekcija koja je namenjena za kraće odležavanje, objedinjuje srednju aromatičnost sa strukturom na nepcima.

SREDNJA GRANULACIJA :

Obično se koristi za kraće periode odležavanja , a ovu selekciju karakterišu slabije arome koje se brže oslobađaju.

KRUPNA GRANULACIJA :

Pretežno se koristi za odležavanje alkoholnih pića, ova kategorija granulacije je karakteristika Limousin hrasta.

Granulacija, ili gustina prstenova rasta (godova) je od direktnog uticaja na kvalitet francuskog hrasta.

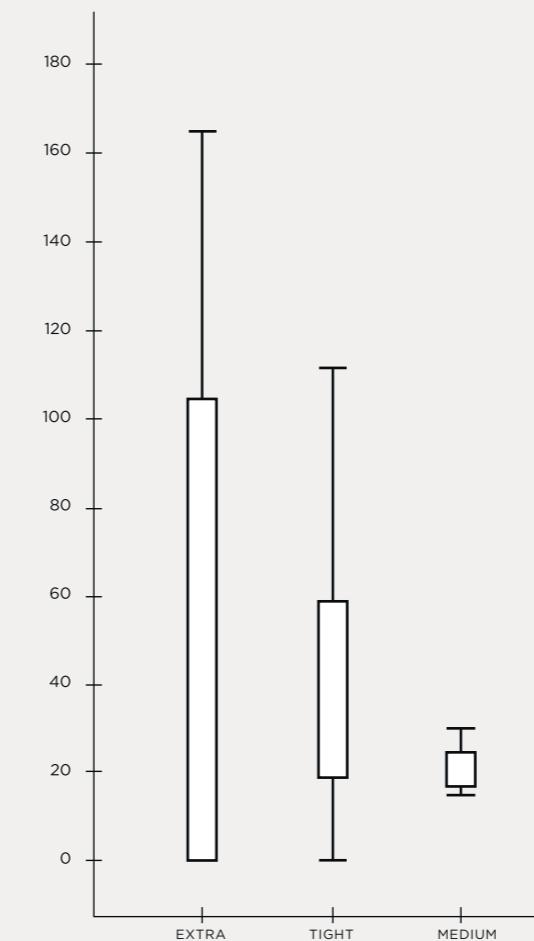
Granulacija je u direktnoj vezi sa prosečnom širinom prstenova rasta (godova) na drvetu : što je god uži , to je granulacija gušća . Svako stablo se, prema tome, bira u odnosu na gustomu granulaciju a ona direktno utiče na proizvod koji će se od toga drveta napraviti.

Ekstremna gustina granulacije će dati vinu veliku aromatsku kompleksnost, delikatnu strukturu , i fine mekane tanine , što će sve postepeno obogaćivati vino tokom procesa odležavanja . Kao rezultat istraživanja koje je pretpostavilo gustomu granulacije lokalitetu , Radoux je napravio selekciju drveta još 1990-tih, kada je napravljeno i prvo bure napravljeno od super fine granulacije hrastovine sa različitim lokaliteta poznate kao : Super Fine Blend.



VAŽNOST GRANULACIJE ZA AROME VINA

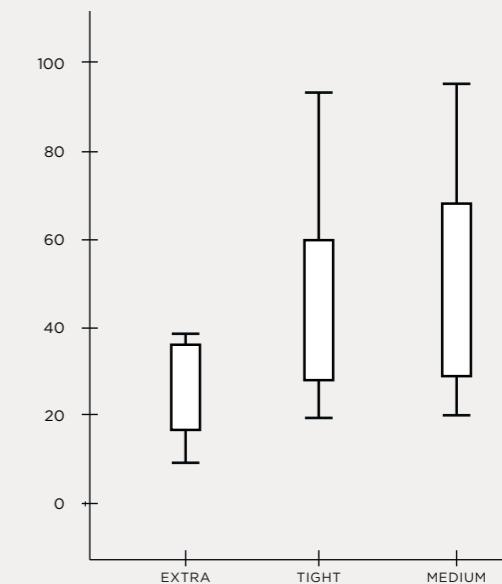
Analize pokazuju da je nivo laktona opao od najgušće ka najređoj granulaciji .



Sources internes (2016 / R&D Radoux)

UTICAJ GRANULACIJE NA NIVO TANINA

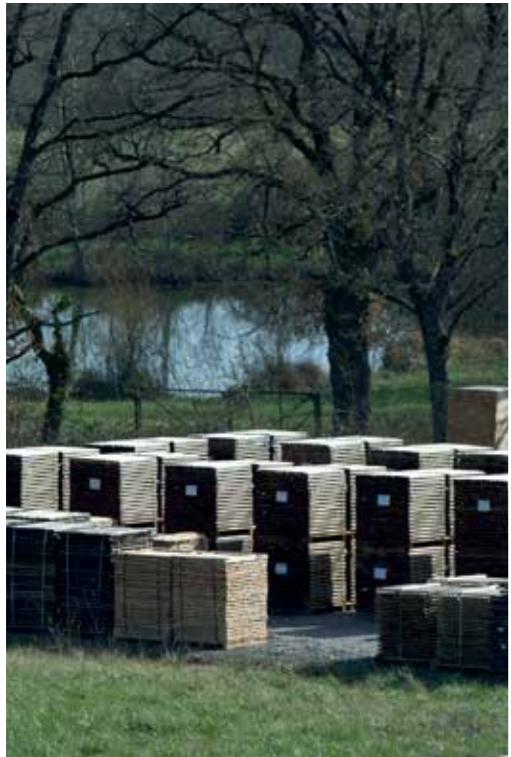
Analize izoraka gradiranih na osnovu gustine granulacije pokazuju da nivo tanina (procenjeno na osnovu njihovog polifenolnog indeksa) rastu od najgušće ga najređoj granulaciji.



Sources internes (Juin 2008 / R&D Radoux).

ZAKLJUČAK : sortiranje granulacije utiče na bolju kontroluaromatskih jedinjenja i nivoa polifenola.

Pogon za Preradu drveta u srcu zašticene oblasti



U srcu Brenne Regionalnog Nacionalnog Parka na potezu klasifikovanom kao Natura 2000*, naši pogoni za preradu drveta prostiru se na površini od više hektara.

Ova zaštićena oblast, u kojoj je očuvan kvalitet vode i vazduha, **predstavlja izuzetno okruženje** za perfektno "začinjavanje" drveta.

Zahvaljujući lokaciji Mézières - en -Brenne - ograničeno je kretanje vozilima koja zagađuju okolinu svojim izduvnim gasovima.

U ovom pogonu trupci se cepaju, ne seku se, u cilju očuvanja strukture drveta i da bi se dobile grube daske. Drvo za enološke potrebe, pod nazivom našeg brenda **Pronektar**, se takođe proizvodi na lokaciji Mézières-en-Brenne.

Ultra-moderan proizvodni pogon za odradu dasaka, primjenjuje striktna pravila proizvodnje koja garantuju kontrolu porekla, **kvaliteta i kontrolu zdravstvenog aspekta**, što nam sve skupa omogućuje da garantujemo optimalni kvalitet naših proizvoda od drveta.

* Natura 2000 daje zajedno zaštićene ili poluzaštićene pozicije unutar Evropske Unije koje imaju veliki značaj u pogledu nasleđa flore i faune.



Sazrevanje kao ključna faza

Radoux primjenjuje sostveni metod za pakovanje sirovih dasaka za odležavanje koji obezbeđuje dobru ventilaciju i izoženost atmosferskim padavinama u cilju sazrevanja drveta. Drvo sazрева napolju izloženo suncu, vetru i kiši, najmanje dve godine pa **čak i do preko tri godine**.

Ovaj 100% prirodan proces sušenja na otvorenom pomaže redukciji nivoa tanina u drvetu. Ovaj proces takođe pomaže eliminaciju jedinjenja sa nepoželjnim mirisima i daje stepen vlažnosti od 14 do 17%.

U skladu sa dužinom odležavanja, aromatska i fenolna jedinjenja, i, ako se podvrgnu uslovima kontrolisanog tostgiranja, daće drvetu karakteristike koje će značajno doprineti kvalitetu vina i alkoholnih pića.

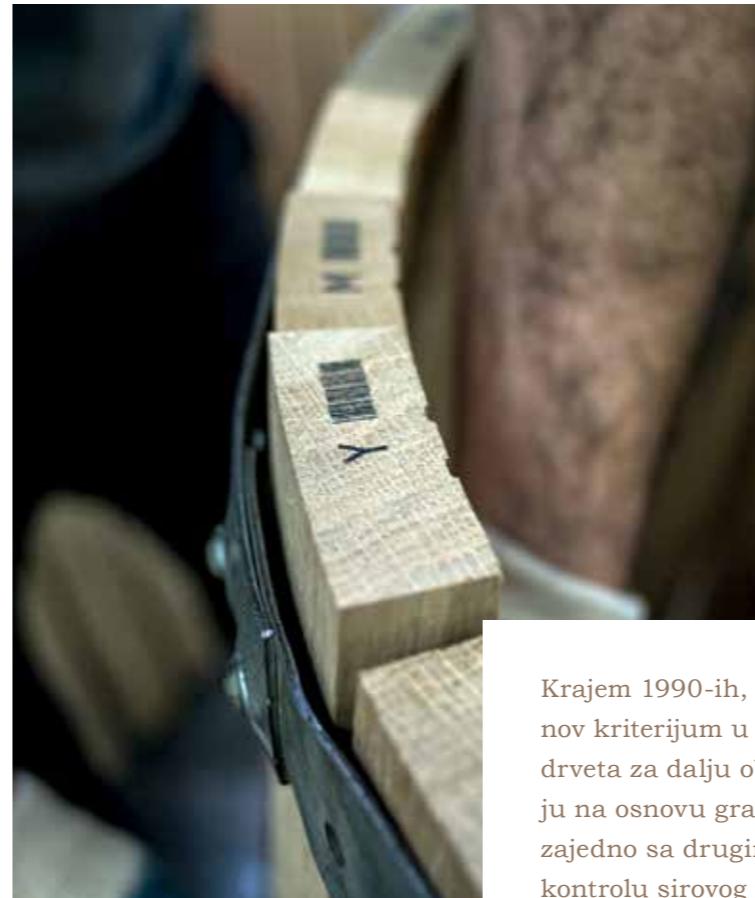




Istraživanje i razvoj



OakScan[®], prva naučna operacija koja se primenjuje prilikom selekcije drveta.



Radoux istrajava u ambiciji da kontroliše sirovi repromaterijal da bi se obezbedio maksimum kvaliteta proizvoda koji se koriste u vrhunskoj modernoj enologiji.



Na početku novog milenijuma, Radoux je osnovao odeljenje za istraživanje i razvoj da bi se unapredila naučna znanja o sirovom drvetu i unapredio proizvodni proces.

Tim, sastavljen od inženjera i enologa tesno je saradivao sa brojnim organizacijama kao što su :

INRA, IRSTEA, l'Institut Supérieur de la Vigne et du Vin (ISVV)... Takođe je ostvarena pomoć kroz partnerstvo sa stranim univerzitetima kao što su oni u Južnoj Africi, Španiji i Americi, kroz učešće na međunarodnim konferencijama (ASEV, MacroWine, OIV...).

Kroz organizaciju mnogih eksperimentalnih programa ispitivali su se način izbora hrastovine i uticaj na senzoriku gotovih vina. Istraživački tim je uspeo da sakupi vrlo precizne informacije koje omogućuju maksimalno poželjno tostiranje koje se može precizno ponavljati tokom proizvodnog procesa.

Krajem 1990-ih, Radoux je uveo nov kriterijum u proces selekcije drveta za dalju obradu: selekciju na osnovu granulacije. Ovo je, zajedno sa drugim postupcima za kontrolu sirovog materijala, dovelo je do stvaranja Oakscan[®] procesa.

Tanini iz drveta ostvaruju glavni uticaj na organoleptiku vina i žestokih pića. Oni menjaju senzorički profil, taninsku strukturu, boju i igraju zaštitnu ulogu protiv procesa oksidacije vina.

Do sada je merenje količine elagitanina bilo moguće isključivo putem hemijske analize. Te analize je jedino bilo moguće obaviti putem uzimanja brojnih nasumičnih uzoraka iz sirovih dasaka na lageru koji su se zatim izlagali dugotrajnom procesu hemijske analize.

Godine 2008, posle više godina istraživanja, Radoux-ovo odeljenje za istraživanje i razvoj je organizovalo svetsku premijeru procesa za trenutno merenje količine polifenola sadržanog u drvetu. Proces se zove **OakScan[®]**.

Trenutno merenje tanina u drvetu

Proces

OakScan® je naziv za sistem brze analize svake letve, svakog komada drveta koje ulazi u proizvodnju barika, baziran na infracrvenoj spektrometriji.

Svaki proveren komad drveta se obeležava slovom "F" u desnom uglu slike.

Ovo slovo označava kojoj kategoriji taninskog potencijala određeni komad drveta pripada.

Ovaj podatak pomaže bačvarima da lakše izaberu duge naprave bure određenog polifenolnog indeksa (PI).

Takođe, ovaj indeks označava da je sadržaj polifenola u drvetu između 0 i 100.



Posle deset godina od kada je ovaj sistem u upotrebi, posle 10 miliona analiza, Radoux sada poseduje najveću svetsku bazu podataka vezano za hemijsku kompoziciju francuskog hrasta.

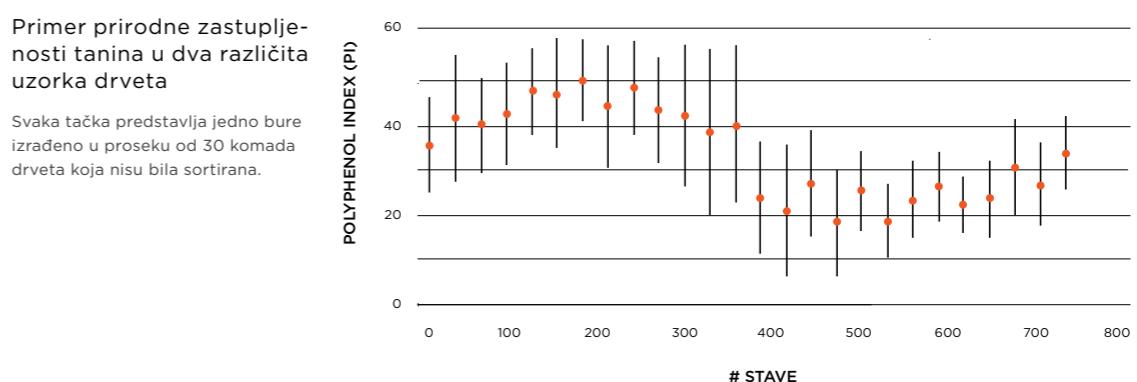
Jedinstvena baza podataka hemijske kompozicije drveta.

Radoux-ov tim za istraživanje i razvoj redovno testira uticaj sistema selekcije OakScan® na organoleptička svojstva vina.

Testiranja se obavljaju u saradnji sa mnogim enološkim institutima, uključuju ISVV iz Bordoa, na vinima koja se proizvode u najboljim vinskim regionima sveta.

Preko 300 eksperimenata u vezi sa selekcijom drveta uz pomoć sistema OakScan® obavljen je do godine 2008. Svaki od njih je dokazao vrednost ovoga sistema na najbolje vinograde u svetu (U Francuskoj, USA, Španiji, Italiji, Čileu, Australiji, Kini...) a na različitim sortama grožđa (Chardon nay, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir...).

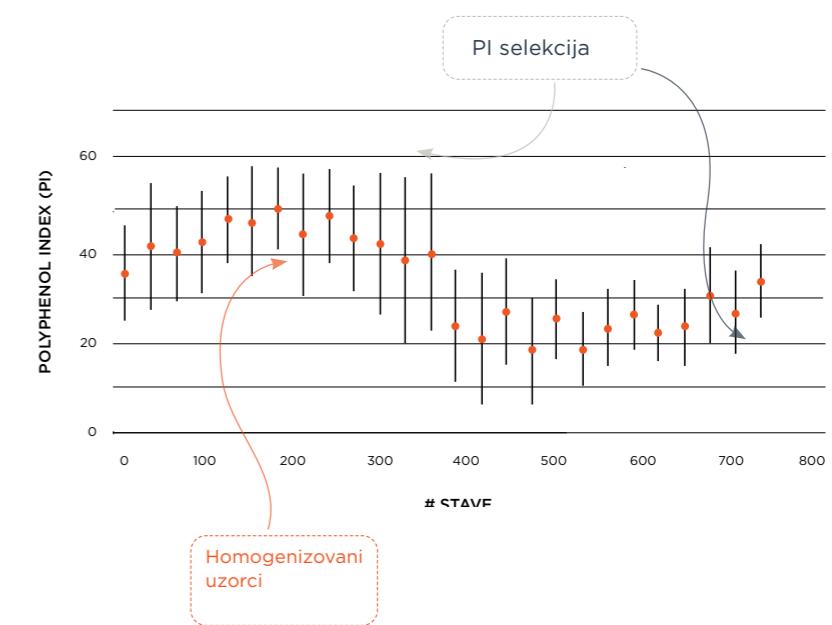
Tri kriterijuma za selekciju hrastovine



Primeri selekcije obavljene iz istog kontingenta drveta

Svaka tačka predstavlja jedno bure izrađeno od otprilike 30 komada drveta sortiranog uz pomoć OakScan®.

- Oaksan 60
- Oaksan 40
- Oaksan 20



* ne-obavezujući fotosi

OakScan® :

Važna alatka u službi moderne enologije

Svaka duga ugrađena u naše barike izrađene od francuskog ili američkog hrasta je proverena od strane sistema OakScan®. Zbog toga naši barici sadrže ujednačenu količinu tanina.

Osim tradicionanog znanja iz selekcije drveta Radoux OakScan® pomaže u ponovljivosti svih parametara bitnih u proizvodnji barika a sve zbog dobijanja najboljih i ujednačenih enoloških rezultata.

Polifenolni index u proizvodima Radoux na osnovu OakScan® (PI) analize

Određena crvena vina	Francuski hrast	Polifenolni Indeks OakScan®
225/228L		
SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND		35 ⁺⁻⁵
OMEGA		30 ⁺⁻⁷
GUSTO ZRNO		40 ⁺⁻⁷
GUSTO ZRNO OAKSCAN 20		20 ⁺⁻⁴
ALLIANCE/MEŠAVINA (MEDIJUM I GUSTO ZRNO)		40 ⁺⁻¹⁰
MEDIJUM ZRNO		50 ⁺⁻¹⁰
300L		45 ⁺⁻¹⁰
400 / 500L		45 ⁺⁻¹⁰

Evropski hrast	225/228L	350/400L
225/228L	28 ⁺⁻⁷	
300L	28 ⁺⁻⁷	
400/500L	28 ⁺⁻⁷	

- Radoux OakScan® upotpunjuje tradicionalne načine selekcije drveta (kao što su kontrola porekla i granulacija).
- Radoux OakScan® pomaže preciznom određivanju sadržaja polifenola u drvetu koje se ugrađuje u Radoux barike.
- Radoux OakScan® pomaže u određivanju vrste drveta koja je potrebna za dobijanje određene vrste vina koje kupac želi da dobije.

Određena bela vina	Francuski hrast	Polifenolni Indeks OakScan®
225/228L		
SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND		35 ⁺⁻⁵
OMEGA		30 ⁺⁻⁷
GUSTO ZRNO		40 ⁺⁻⁷
ALLIANCE/MEŠAVINA (MEDIJUM I GUSTO ZRNO) OAKSCAN 30		30 ⁺⁻⁷
ALLIANCE/MEŠAVINA (MEDIJUM I GUSTO ZRNO) OAKSCAN 50		50 ⁺⁻⁷
MEDIJUM ZRNO		50 ⁺⁻¹⁰
300L		45 ⁺⁻¹⁰
400L / 500L		45 ⁺⁻¹⁰

Francuski hrast	350/400L
GUSTO ZRNO	40 ⁺⁻¹⁰
ŠIROKO ZRNO	60 ⁺⁻¹⁰

ALKOHOLNA PIĆA





Tostiranje :
umetnost
preciznosti

Odmerno tostiranje koje se precizno ponavlja

Od 1947-me godine do danas Radoux, čuva slavnu francusku tradiciju konsultacija sa proizvođačima vina od izbora drveta do krajnjih rezultata.

U proizvodnim pogonima Radoux, tehnološka znanja i iskustvo u proizvodnji barika je od suštinskog značaja i nezamenljivo. Proizvodne timove čine mnogi proizvođači barika u Francuskoj (**Meilleurs Ouvriers de France**). Radoux kombinuje tradicionalne načine proizvodnje (vizuelnu kontrolu duge, pozicioniranje glave, tostiranje...) sa najmodernijom tehnologijom čime se postižu: ustaljen kvalitet barika, homogenost ugrađenog materijala i pouzdanost u proizvodnji vina.

Kontrola procesa tostiranja je fundamentalni deo organoleptičke ekspresije drveta.

Proces tostiranja dovodi do stvaranja aroma koje značajno unapređuju ukus vina i žestokih alkoholnih pića i doprinose senzacijama teksture, volumena i slatkoće na nepcima.

Naše odeljenje za istraživanje i razvoj nudi širok dijapazon različitih vrsta tostiranja za vino ali i za određene vrste žestokih alkoholnih pića.

Naši tradicionalni tostirani proizvodi od drveta, zahvaljujući poreklu drveta, njegovoj granulaciji, sorti grožđa od koje potiče vino, kao i od dužine odležavanja daju vinu diskretne ili više izražene tantine i utiču na aromatsku kompleksnost.



Svako bure koje se nađe u proizvodnom procesu podleže striktnoj kontroli dužine i intenziteta tostiranja

Radoux tostiranja

Pred-tostiranje predstavlja prvu fazu Radoux-ovog procesa tostiranja. Postepeno zagrevanje priprema dugu za lakše savijanje, utezanje i prilagođavanje buretu. Ova faza se obavlja na tradicionalan način naizmeničnom upotrebo zagrevanja drveta i vode.

Druga faza podrazumeva dugo lagano zagrevanje bureta. To pomaže konačnom formiraju oblika bureta i određuje njegov organoleptički profil. Od suštinskog značaja za harmoničan razvoj aroma i očuvanje dobre strukture drveta je da se tehnološki proces u ovoj fazi striktno kontroliše.

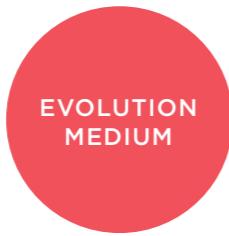
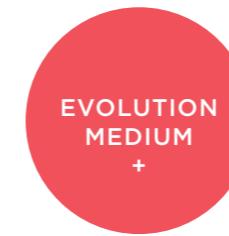
Čelo bureta predstavlja oko 30% od ukupne kontaktne površine između drveta i vina. Jedinstven proces tostiranja čela bureta se nudi kao opcija i pomaže pojačanju aromatske kompleksnosti i optimizuje homogenost tostiranja barika.



Tostiranja za crvena vina



Primeri od čistog do Medijum + tostiranja

**PURE****REVELATION****EVOLUTION MEDIUM****CLASSIQUE MEDIUM****EVOLUTION MEDIUM +****CLASSIQUE MEDIUM +****HEAVY****INTEGRATION****Čuva voćni karakter**

"Pure toast" je namenjen vinarima koji teže savršenim vinima kojima dominira voćnost i izraženi teroar. Ovo tostiranje se obavlja na nižim temperaturama tokom dužeg vremenskog perioda. Ovo nežno, dubinsko tostiranje pomaže očuvanju originalnih aroma vina i delikatnoj interakciji sa taninima iz drveta što skupa doprinosi volumenu, varijabilnosti i produženom ukusu. Daje izuzetnu teksturu u ustima.

"Pure toast", udružen sa sitnom granulacijom i postupkom selekcije drveta Oakscan, čuva u drvetu njegove najbolje osobine kao sirovog materijala, dajući vinu voćnost uz očuvanje najboljih osobina teroara.

Harmonija i voćnost

"Revelation toast" predstavlja srednje tostiranje u cilju dobijanja mekih aroma (kremastih, na vanilu). Intenzivniji je od "Pure toast-a", namenjen je vinima sa dobrom struktukom kojima će dodati punoću, uz poštovanje sortnog identiteta.

Zaokruženost i elegancija

"Evolution medium" tostiranje ističe voćnost i zaokruženost tanina. Ovo tostiranje se obavlja u dve faze a rezultira balansiranim aromama, zaokruženim taninima i dodatnom slatkoćom.

Intenzitet i struktura

"Classique medium" tostiranje je namenjeno za duže odležavanje vina sa potencijalom za to. Daje zaokružene arome, slatkoću i punoću zahvaljujući dužem postupku tostiranja na nižim temperaturama.

Zaokruženost i kompleksnost

"Evolution medium+" tostiranje kombinuje duže intenzivno tostiranje u početnoj fazi sa intenzivnjim "bou-sinage", što skupa daje intenzivne arome (brioš, karamel..) uz zaokruženost i slatkoću na nepcima.

Bogatstvo i punoća

Radi se o intenzivnom tostiranju namenjenom za dugotrajni period odležavanja. Karakteristika ovog tostiranja su izuzetne arome koje dugo traju na nepcima.

Intenzitet aroma

Ovo tostiranje daje note na drvo, tost i čokoladu, bogatu paletu aroma kombinovanu sa snagom na nepcima.

Mekoća i rafinisana delikatnost

Integrисано tostiranje je osmišljeno da zadovolji specifične zahteve delikatnih varijeta vina osetljivih na tanine. Daje izuzetno prijatne mirisne note uz izuzetnu integraciju tanina u ustima i to već tokom prve godine odležavanja.

	NOS				USTA			
	VOĆNO BILJNO	VANILA	ZAČINI	TOSTIRANJE	VOĆNOST	SLATKOĆA	PUNOĆA	POSTOJANOST
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	•••	••••	••
EVOLUTION MEDIUM	••	••	••	••	••	••••	•••	••
CLASSIQUE MEDIUM	••	•••	•••	•••	••	•••	•••	••
EVOLUTION MEDIUM PLUS	••	•••	••	•••	•	••••	••	•••
CLASSIQUE MEDIUM PLUS	•	••	••••	••••	•	••	••	•••
HEAVY		••	••••	•••••		•	•	•••
INTEGRATION	••		•••	•••	••	••	••	••

Tostiranje za bela vina



Voćnost i svežina

Ovo tostiranje odgovara vinarima koji stavljuju akcenat na isticanje sortnosti i svežine kod belih vina. Može se prilagoditi tipu vina Chardonnay, u cilju regulisanja tenzije, ili na Sauvignon Blanc tip vina u cilju isticanja svežine. Ima veoma mali uticaj na aromu i dobar intenzitet na srednjim nepcima kao i prosečnu postojanost.



Slatkoča i mekoća

Malo aromatičniji nego "Pure toast", ima za zadatak da omekša bela vina sa laganom notom na vanilu. Odgovara bogatim koncentrovanim belim varijetetima vina.



Zaokruženost i punoča

"Evolution" daje prioritet zaokruženosti tanina i namenjen je za vina koja treba da se piju mleta. Daje skroman doprinos aromama sa dosta slatkoće na nepcima.



Snaga

"Classique" je namenjen za duže odležavanje belog vina koje ima potencijal za duže odležavanje (slatka vina). Daje kompleksan doprinos aromama, a takođe može dati punoču i postojanost na nepcima.



Delikatna struktura

Daje skroman doprinos strukturi, ali pojačava note na tostirano. Ima delikatan uticaj na tanine i podesan je za sorte koje brze poprimaju uticaj drveta.

Tostiranje za žestoka pića



Koristi se dok žestoko piće odležava u bariku da bi poprimilo boju i arome drveta.

"Spirit Heavy" veoma brzo daje piću boju čilibara, arome moke, sladića, pečenog badema, sa notama vanile u pozadini.

"Spirit Medium" i **"Medium Plus"** daju manje boje ali i kompleksnije arome na vanilu koje postaju izraženije tokom vremena. Prilagođeni su dužem periodu odležavanja.

"Spirit Pure" slabo utiče na boju ali obogaćuje žestoko piće delikatnim notama hrasta, začinskog bilja i laktona.

	MIRIS				BOJA
	VOĆNI/ CVETNI	VANILA	ZAČINI	TOST	
PURE (SPIRIT)	•••	•			•
MEDIUM (SPIRIT)	•••	•••	••	••	••
MEDIUM PLUS (SPIRIT)	••	•••	•••	•••	•••
HEAVY (SPIRIT)	••	••	•••	•••	••••

	MIRIS				UKUS			
	VOĆNI/ CVETNI	VANILA	ZAČINI	TOST	VOĆNOST	SLATKOČA	FRESHNESS	POSTOJANOST
PURE	•••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	••	••	••
EVOLUTION	•••	••	••	••	•••	•••	•••	•••
CLASSIQUE	••	•••	•••	•••	••	•••	•	••
INTEGRATION	••		••	••	••	••	•	••

	UKUS				
	INTENZITET	ZAOKRUŽENOST	SLATKOČA	ZRELOST	POSTOJANOST
PURE (SPIRIT)	••	••	•••	•••	•
MEDIUM (SPIRIT)	••	•••	••	•••	••
MEDIUM PLUS (SPIRIT)	•••	••••	•••	••••	•••
HEAVY (SPIRIT)	••••	••	••	••	••••

Tostiranje američkog hrasta

Temperatura i dužina tostiranja su prilagođeni redukciji "viski laktone" tipičnih za američki hrast. To daje barike velike aromatske kompleksnosti, sa notama na balzamiko i začine, karakter američkog hrasta je prisutan na suptilniji način. Ovo tostiranje je podesno za sve tipove odležavanja.



Slatkoča i balans

Aromatski intenzitet
i kompleksnost

Odgovara i za bela i za crvena vina. Njegov aromatski doprinos se opisuje kao mekane note na kokos i vanilu što skupa čini voćni profil vina kompleksnijim.

Ovo tostiranje je kompleksnije, daje intenzivnije note na začine, tost, karamel kao i veću postojanost na nepcima. Preporučuje se za tostiranje crvenih vina pre svega ali i za bela vina.



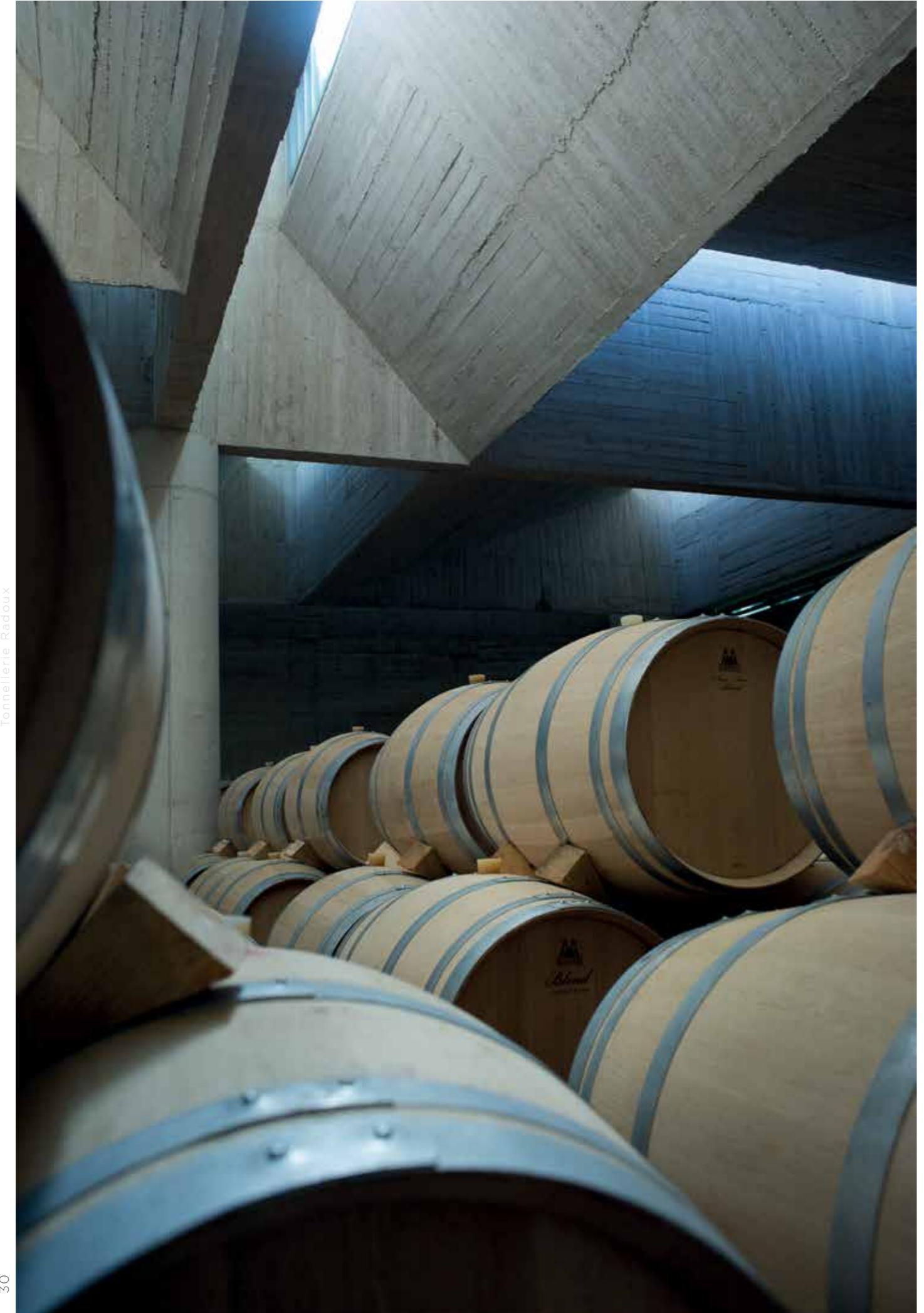
Na osnovu našeg bogatog iskustva u nabavljanju hrstovine za vino, izbrali smo beli američki hrast (*Quercus Alba*) iz najboljih šuma.

U regionu države Misuri, beli američki hrast je bogat laktonima, ima mali sadržaj tanina, doprinosi notama vanile, kokosa i slatkoći. Burad iz naše ponude se odlikuju divnim kompleksnim aromatskim notama na vanilu, karamel, čokoladu, začine i dim.

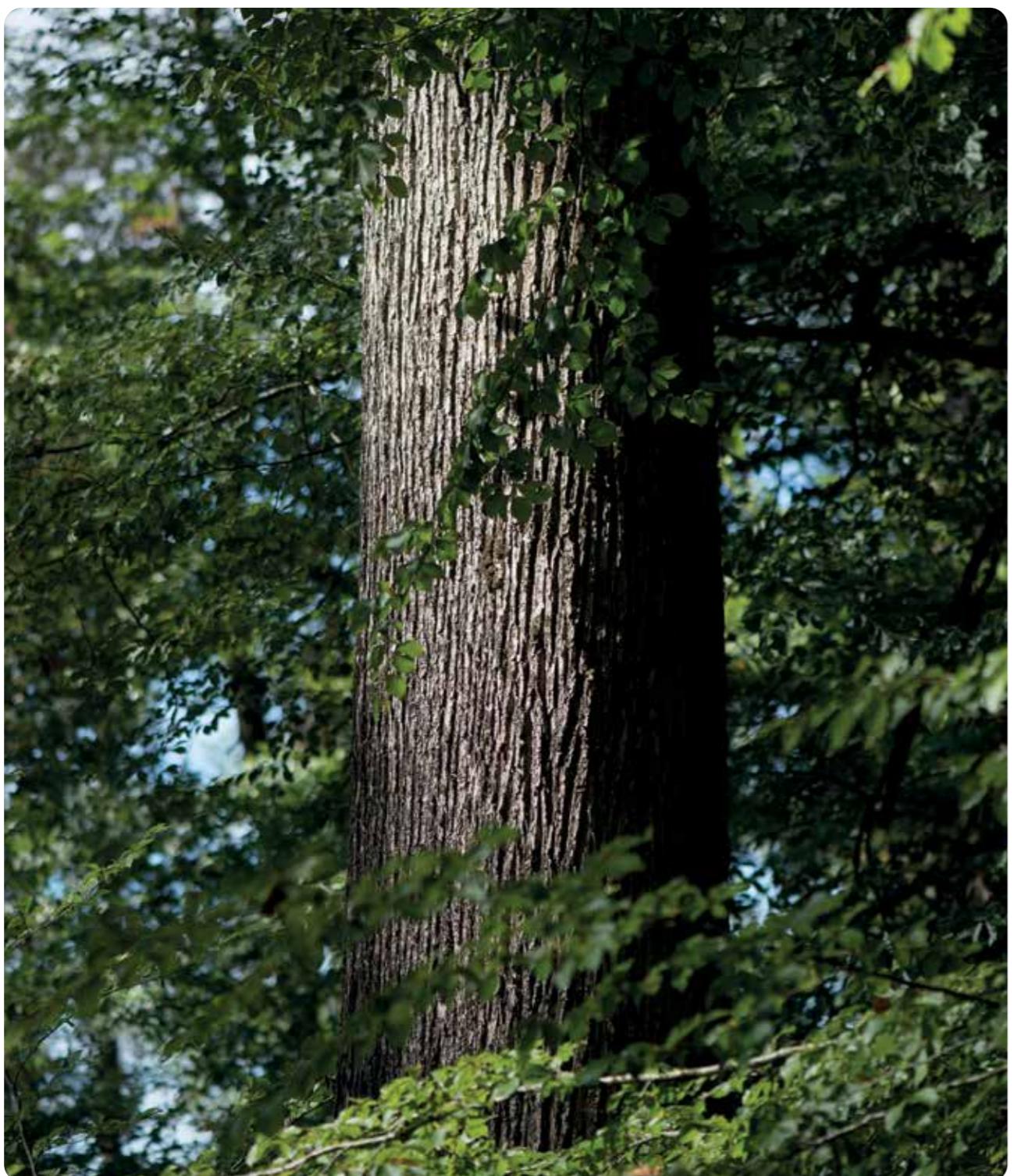
Posle stroge selekcije, naše drvo odležava i obrađuje se u pogonima našeg ekskluzivnog partnera u Misuriju. Tokom odležavanja, koje traje više od dve godine, grubo istrugane daske su izložene kiši, vetru i suncu, čime stiču veliki aromatski potencijal tokom dugih meseci odležavanja. Ovo je ključna faza koja doprinosi finisima aromatske kompleksnosti.

Činjenica da mi kontinuirano godinama koristimo iste izvore za nabavku sirovog drveta omogućuje nam postizanje konzistentnog aromatskog karaktera naših barika iz godine u godinu.

	MIRIS				UKUS			
	ZAČINI	VANILA	SVEŽE DRVO/KOKOS	ROŠTILJ/ TOST	VOĆNOST	SLATKOČA	PUNOČA	POSTOJANOST
CLASSIQUE MEDIUM	• •	• •	• • •	• •	• •	• • •	• •	• • •
CLASSIQUE MEDIUM PLUS	• • •	• • •	• • •	• • •	•	• • •	•	• • •



Naša
kolekcija



X
Extra fine
Blend

Extra fine X-Blend, na osnovu selekcije granulacije

Radoux je bio pionir u kreiranju palete njegovih barika od različitih MEŠAVINSKIH brendova kada je barike početkom 90-tih predstavio kao deo sveta luksuza. Extra Fine X-Blend i Super Fine Blend zadovoljavaju i najstrožije enološke standarde i predstavljaju rezultat kombinacije izuzetnih napora u selekciji sirovog drveta i unikatnog znanja majstora bačvara.

Ova mešavina je rezultat zahteva da se perfekcija dovede do savršenstva, **Extra Fine X-Blend** je naziv za **ultra-premium** barike za najbolja vina u svetu.

Proizvode se u veoma ograničenim količinama od strane našeg specijalizovanog tima sasxtavljenog od strane **Meilleurs Ouvriers de France Extra Fine X-Blend** barici su predmet kvaliteta bez premca a proizvode se od striktne selekcije drveta izuzetnog kvaliteta od najfinijeg francuskog hrasta.

Uz izuzetnu strogost se ispituje svaka duga koja se ugrađuje u ovu selekciju. Ekstremno gusta granulacija drveta garantuje veliku aromatsku kompleksnost. Visoki kriterijumi ne ostavljaju prostora za kompromise pa svake godine svega sto do dvesta barika ove vrste izade iz proizvodnih pogona **Radoux**.

Završna obrada barika od **Extra Fine X-Blend**-a je u fokusu pažnje tokom celog proizvodnog procesa i jedinstvena je u svetu. Svaka duga se glaća ručno staklom što daje završni utisak visoke elegancije. Tostiranje svakog bureta se obavlja uz izuzetnu pažnju od strane menadžera prodaje ili enologa uz konsultacije sa kupcem. Zatim se krajnji rezultat nadzire od strane Uprave za istraživanje i razvojda bi se sve uradilo do perfekcije kako treba. Za svaki pojedinačni barik se zatim izdaje sertifikat o autentičnosti prilikom isporuke kao i garancija o post-prodajnom servisu tokom veka trajanja barika od **Extra Fine X-Blend**-a.

Ovo izuzetno barik bure će tokom perioda dužeg odležavanja darovati vinu bogatstvo, kompleksnost i posebnu specifičnost aroma.



BARICI DOSTUPNI OD 225 LITARA
(TRANSPORT ILI CHATEAU ZAVRŠNA OBRADA)
FRANCUSKI HRAST EKSTRA FINO ZRNO,
IZUZETNA PRECIZNOST IZRADE



Super Fine Blend

Super Fine Blend, perfektna harmonija izmedju drveta i vina

Ovo je idealna mešavina od super finog drveta koja je neophodna za dobijanje vrhunskih barika. Suptilna mešavina hrstovine na osnovu njenog porekla i finoće granulacije garantuje da će barici napravljeni od ove mešavine ispunjavati najzahtevnije kriterijume zahtevnih vinara i to tokom mnogo godina.

Drvo koje mi biramo za ovakve barike je retko i pređmet je specifične politike nabavke iz najcenjenijih šuma francuske. **Super Fine Blend**, vidi se iz prethodno rečenog, se proizvodi u ograničenim količinama, u zavisnosti od količina raspoloživog sirovog materijala. Zbog ovoga su ovi barici veoma traženi, izdvojeni od strane najprestižnijih proizvođača vina u svetu.

Finoća granulacije drveta daje maksimum aromatske kompleksnosti, oslobađa se postepeno tokom odležavanja, daje delikatnu strukturu, meke tanine. Veliki aromatski potencijal ove selekcije sa laganim otpuštanjem, predstavlja pravu investiciju za svakog vinara. **Super Fine Blend** se preporučuje za dugo odležavanje i može se više puta upotrebiti.

Super Fine Blend je najprodavanije premium bure u svetu danas.

U PONUDI SU
BORDEAUX 225 LITARA I
BURGUNDY 228 LITARA

FRANCUSKI HRAST
SUPER GUSTO ZRNO <1,5MM





Tonnellerie Radoux

Omega, izuzetnost od strane prirode

Radoux-ovo novo **Omega** bure je rezultat višegodišnjeg ispitivanja drveta, tostiranja i njihove interakcije sa vinom. Ovo bure objedinjuje sva znanja Radoux-ovog tima za istraživanje i razvoj uz podršku ekperata za vino, konsultanata, tehničkih direktora i međunarodno poznatih proizvođača vina.

Uložen je veliki napor prilikom selekcije sirovog drveta i odležavanja u prirodnim uslovima na otvorenom tokom perioda od tri godine.

Drvo dolazi iz suptilne mešavine francuskog hrasta iz najprestižnijih francuskih šuma. Grubo istrugane daske se suše na otvorenom u prirodnim uslovima tokom tri godine a u obzir dolaze samo gусте granulacije drveta.

Omega duguje dosta od svog kvaliteta Radoux-ovoј tehnološkoј inovaciji OakScan®, koja omogućuje daskama da budu trenutno selekcionisane zahvaljujući njihovom polifenolnom indeksu. Ovaj postupak omogućuje finu selekciju drveta sa srednjim polifenolnim udelom a sve u cilju perfektnog balansa između drveta (sadržaja tanina i laktona koji nije ni previsok ni prenizak). Zahvaljujući kombinaciji između postupka OakScan® i odležavanja drveta preko tri godine, Radoux je u prilici da garantuje homogeni nivo elagitanina i drveta koje savršeno odgovara enološkim potrebama proizvođača vina.

Čisto : posebno podešeno tostiranje

Radoux je razvio poseban način tostiranja za barike **Omega** da bi promovisao veze i integraciju između drveta i voćnih tanina. Zahvaljujući termalnom uplivu na tanine u drvetu koje je odležavalо, nežan i dugotrajan proces zagrevanja čuva slatkoću drveta dok daje vinu punoču i teksturu. Na taj način, kvalitet sirovog materijala je u potpunosti očuvan a kvalitet vina je unapređen.

Poštovanje voćnosti i karaktera

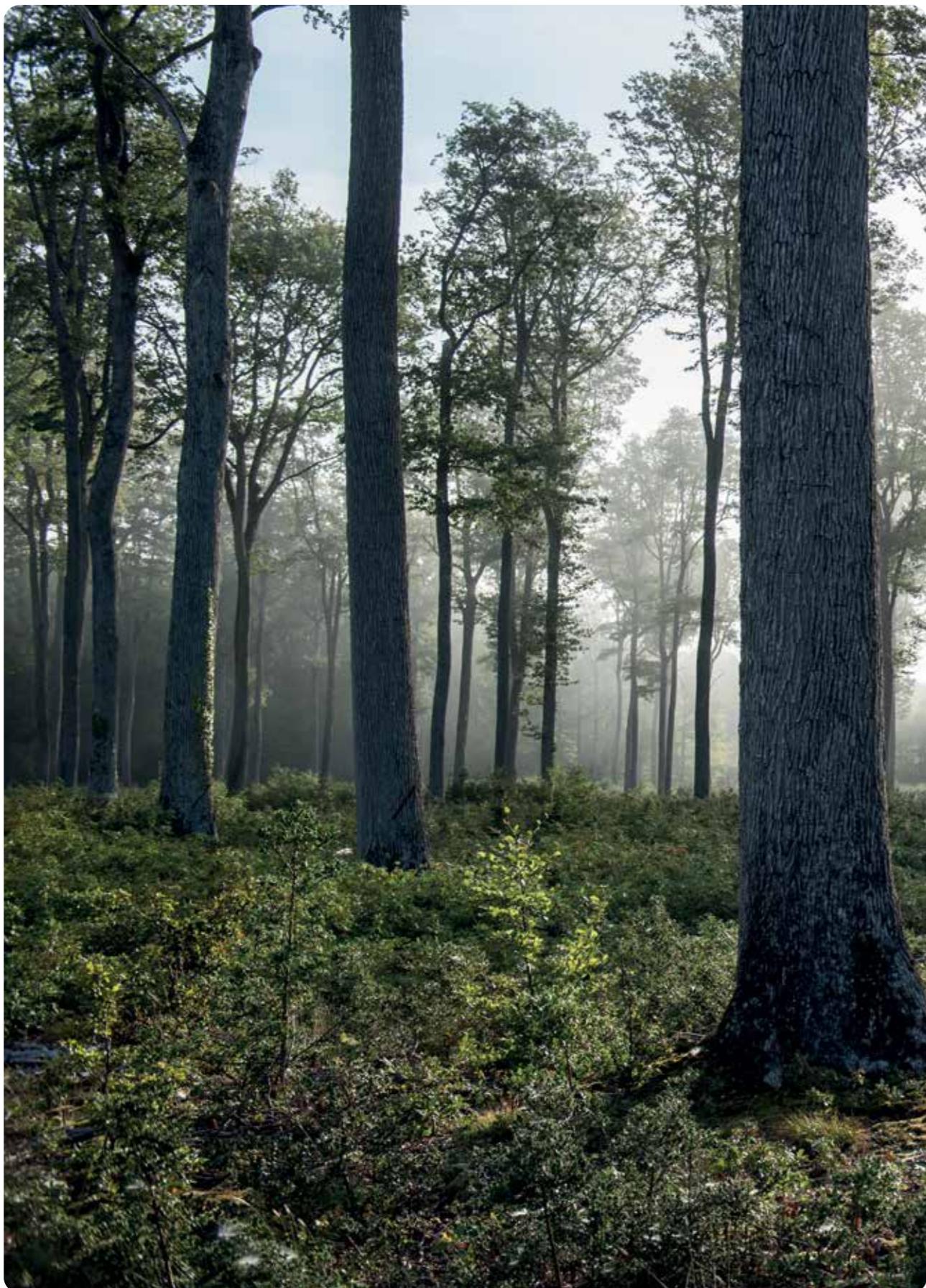
Degustacije su pokazale da barici **Omega** pojačavaju voćnost, i daju balans između zaokruženosti, punoće, tenzije.

Tanini su meki, izražavaju svežinu, eleganciju i finesu. Kompleksnost aroma ističe ekspresiju voća, uz poštovanje porekla.

BARICI DOSTUPNI OD
225, 228, 300 LITARA
NA LICU MESTA

.....
GUSTO ZRNO FRANCUSKI HRAST 36
MESECI SAZREVANJA SELEKCIJA
OAKSCAN® PURE TOAST

Tonnellerie Radoux



Bordeaux 225

Bure od 225 litara Bordeaux je u središtu ponude Tonnellerie Radoux. Namenjeno je tradicionalnom odležavanju.

Transport 27mm

ZAPREMINA (L)	225
DUŽINA DUGE (CM)	95
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	68,5
PРЕЧНИК ЧЕОНОГ ДЕЛА (CM)	57,2
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	25/27
GALVANIZOVANI OBRUČI	6/8
KESTENOVNI OBRUČI	-
RUPA ZA ČEP (MM)	50
PINE BAR	-
TEŽINA (KG)	47



Transport 22mm

ZAPREMINA (L)	225
DUŽINA DUGE (CM)	95
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	67,5
PРЕЧНИК ЧЕОНОГ ДЕЛА (CM)	55,5
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	20/22
GALVANIZOVANI OBRUČI	6/8
KESTENOVNI OBRUČI	-
RUPA ZA ČEP (MM)	50
PINE BAR	-
TEŽINA (KG)	41



Château Ferrée

ZAPREMINA (L)	225
DUŽINA DUGE (CM)	95
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	69,7
PРЕЧНИК ЧЕОНОГ ДЕЛА (CM)	57,2
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	20/22
GALVANIZOVANI OBRUČI	6/8
KESTENOVNI OBRUČI	-
RUPA ZA ČEP (MM)	50
PINE BAR	yes
TEŽINA (KG)	46



Château Tradition

ZAPREMINA (L)	225
DUŽINA DUGE (CM)	95
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	69,7
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	57,2
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	20/22
GALVANIZOVANI OBRUČI	6
KESTENOVNI OBRUČI	4
RUPA ZA ČEP (MM)	50
PINE BAR	yes
TEŽINA (KG)	46

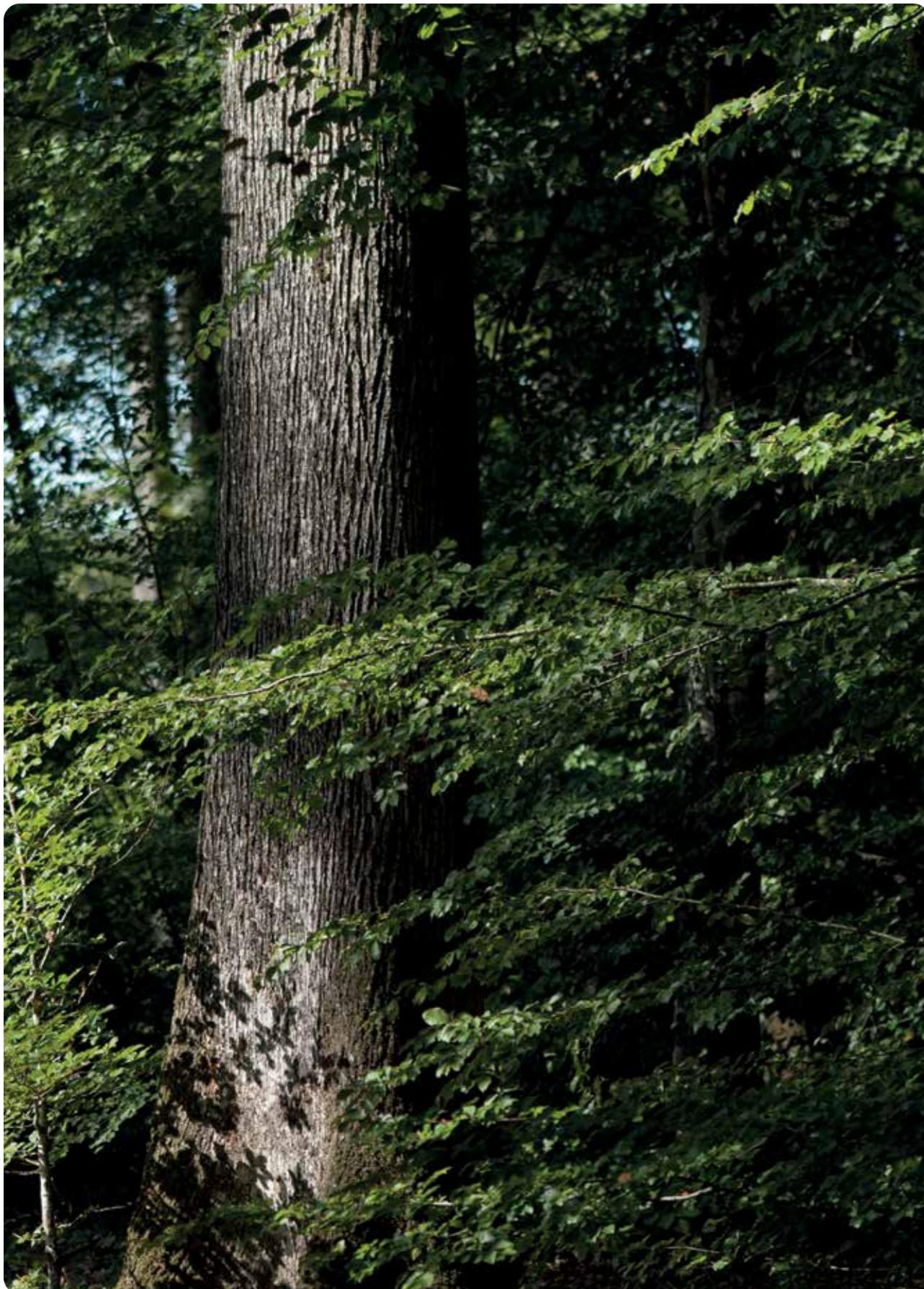


225L

	TRANSPORT 27MM	TRANSPORT 22MM	CHÂTEAU FERRÉE	CHÂTEAU TRADITION
EXTRA FINE X-BLEND	✓	—	—	✓
SUPER FINE BLEND	✓	✓	✓	✓
FRENCH OAK TIGHT GRAIN	OS ✓	OS ✓	OS ✓	OS ✓
FRENCH OAK ALLIANCE/MIXED (MEDIUM AND TIGHT GRAIN)	OS ✓	OS ✓	—	—
FRENCH OAK MEDIUM GRAIN	✓	—	—	—
AMERICAN OAK	✓	—	—	—
EASTERN EUROPEAN OAK	✓	—	—	—

OakScan® proces je sistematski primenjen na sve Radoux's барике од француског храста.

Selekcija po izboru kupca se može primeniti na барике са ознаком OS.



Burgundy 228

Ovo je ponos Radoux, počevši od 1980-te. Bure od 228 litara Burgundy se preporučuje za vinifikaciju i odležavanje sorti iz Burgundije (Pinot, Chardonnay...) i voćnih, delikatnih vina.

Transport

ZAPREMINA (L)	228
DUŽINA DUGE (CM)	88
PРЕЧНИК НАЈШIREГ ДЕЛА (CM)	71,7
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	60
ДЕБЛJИНА ДУГЕ (MM)	25/27
GALVANIZOVANIH OBRUČА	8
KESTENOVIH OBRUČА	-
RUPA ZA ČEP (MM)	50
PINE BAR	-
TEŽINA (KG)	48



Tradition

ZAPREMINA (L)	228
DUŽINA DUGE (CM)	88
PРЕЧНИК НАЈШIREГ ДЕЛА (CM)	71,7
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	60
ДЕБЛJИНА ДУГЕ (MM)	25/27
GALVANIZOVANIH OBRUČА	6
KESTENOVIH OBRUČА	8
RUPA ZA ČEP (MM)	50
PINE BAR	-
TEŽINA (KG)	48



228L

SUPER FINE BLEND

OS ✓

TRANSPORT	TRADITION
✓	✓
OS ✓	OS ✓
OS ✓	OS ✓
✓	✓
✓	✓
✓	✓

FRENCH OAK TIGHT GRAIN

OS ✓

FRENCH OAK ALLIANCE/MIXED (MEDIUM AND TIGHT GRAIN)

OS ✓

FRENCH OAK MEDIUM GRAIN

✓

AMERICAN OAK

✓

EASTERN EUROPEAN OAK

✓

OakScan® proces je sistematski primenjen na sve Radoux's barike od francuskog hrasta.

Selekcija po izboru kupca se može primeniti na barike sa oznakom OS



Veliki barici

Osim što omogućuju mikrooksigenaciju vina, naši veliki barici (300L do 600L) takođe daju i diskretnije arome na hrastovinu zbog manjeg uticaja drveta na vino. Preporučju se za odležavanje a mogu se prilagoditi i za vinifikaciju, omogućujući permanentnu razmenu između taloga i šire.

Transport 300L

ZAPREMINA (L)	300
DUŽINA DUGE (CM)	100
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	76,6
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	64,5
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	25/27
GALVANIZOVANIH OBRУČА	8
RUPA ZA ČEP (MM)	50
TEŽINA (KG)	58

ZAPREMINA (L)	350
DUŽINA DUGE (CM)	103
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	81
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	62
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	25/27
GALVANIZOVANIH OBRУČА	8
RUPA ZA ČEP (MM)	50
TEŽINA (KG)	60

Transport 350L

ZAPREMINA (L)	350
DUŽINA DUGE (CM)	103
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	81
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	62
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	25/27
GALVANIZOVANIH OBRУČА	8
RUPA ZA ČEP (MM)	50
TEŽINA (KG)	60



Transport 400L

ZAPREMINA (L)	400
DUŽINA DUGE (CM)	105
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	85
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	72
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	25/27
GALVANIZOVANIH OBRУČА	8
RUPA ZA ČEP (MM)	50
TEŽINA (KG)	70

ZAPREMINA (L)	500
DUŽINA DUGE (CM)	110
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	92
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	79
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	25/27
GALVANIZOVANIH OBRУЧА	8
RUPA ZA ČEP (MM)	50
TEŽINA (KG)	82



Transport 500L

ZAPREMINA (L)	600
DUŽINA DUGE (CM)	115
PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	104
PРЕЧНИК ЧЕЛА (CM)	91
ДЕБЛJINA DUGE (MM)	40/42
GALVANIZOVANIH OBRУЧА	8
RUPA ZA ČEP (MM)	50
TEŽINA (KG)	140

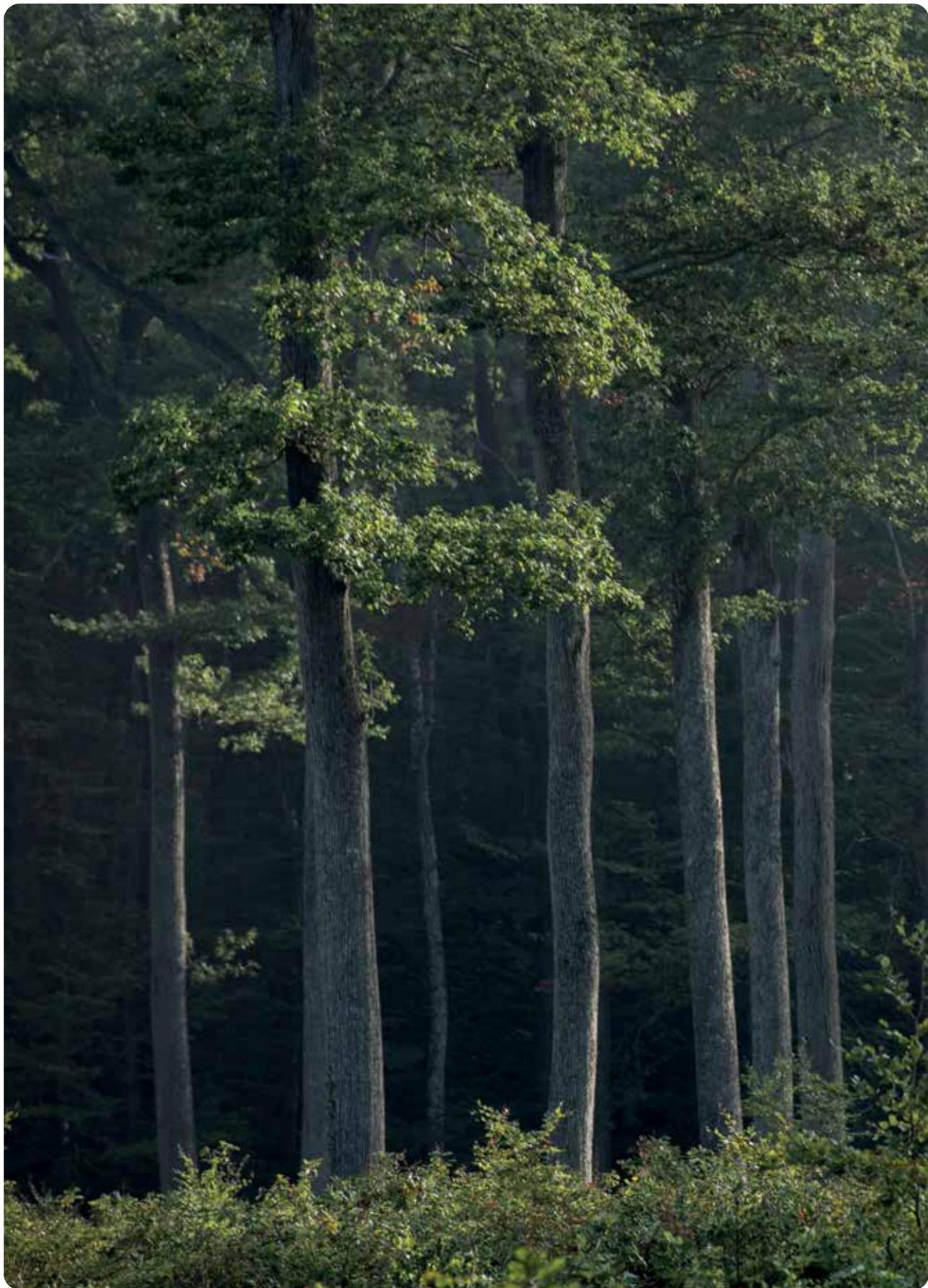


Ovo bure je raspoloživo isključivo u verziji classique medium ili medium plus toast

	TRANSPORT 300L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L	TRANSPORT 500L	DEMI-MUID 600L
TIGHT TO MEDIUM GRAIN FRENCH OAK	OS ✓	✓	✓	✓	✓
AMERICAN OAK	✓	Na zahtev, ograničene količine	—	—	—
EUROPEAN OAK	✓	Na zahtev, ograničene količine	—	—	—

Proces OakScan® se sistematski primenjuje na sve Radoux-ove barike od francuskog hrasta.

Posebna selekcija se takođe može obaviti na baricima označenim sa OS



Barici za žestoka pića

Zbog naše geografske situiranosti u srcu oblasti Cognac, postigli smo značajna znanja u proizvodnji barika za žestoka pića pri čemu smo ponosni da se najpoznatiji proizvođači Cognac-a nalaze među našim klijentima. Takođe radimo na tome da stvorimo barike i za odležavanje žestokih pića kao što su whisky ili rum.

Što se tiče barika za odležavanje žestokih pića njihova odlika je harmonična razmena između drveta, pića i vazduha. To se događa u fazi kada piće dobija najviše boje i aroma.

U tom cilju proizvodimo barike od krupnog zrna isključivo od francuskog hrasta, po mogućству iz šuma u blizini regiona Limousin. Kvalitet hrasta iz ovih šuma je prepoznat kao idealan za odležavanje žestokih pića. Drvo ima gušću strukturu, što omogućuje postepenu oksidaciju i ograničava isparavanje.

Naš hrast sa gušćom strukturom dolazi iz centralne i istočne Francuske. Njegov doprinos boji je manji nego hrasta krupnog zrna ali daje bolji doprinos aromatskoj kompleksnosti na začine i laktone.



Zahvaljujući našem bogatom znanju vezano za proizvodnju barika i striktnoj selekciji drveta, kvalitet vaših pića može doći do punog izražaja



TIGHT GRAIN FRENCH OAK
WIDE GRAIN FRENCH OAK

OakScan® proces je sistematski primenjen na sve Radoux's barike od francuskog hrasta.

Selekcija po izboru kupca se može primeniti na barike sa oznakom OS

TRANSPORT 225L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L
✓ On request	✓	✓



Inovacije i proizvodi po narudžbini sa Radoux-ovim DNK

Od osnivanja, Radoux je na tržište neprestrano izbacivao različite inovacije, sve u cilju zadovoljenja potreba svojih kupaca. Naš tim, uz podršku eksperata, može da ponudi rešenja za najrazličitije probleme.

Naša istraživanja su nam pomogla da razumemo i unapredimo interakciju između drveta i žestokih pića kao što su tequila, uzo, rakija, džin, votka... ali takođe, u skorije vreme, i sa pivom.

Tokom prethodnih nekoliko godina svedočili smo razvoju specijalnih vrsta piva, kreativnosti ovoga sektora, i njegovom povratku na tradicionalne metode proizvodnje i odležavanja piva u drvenim baricima. Razmena podataka sa proizvođačima piva kao i zajednički eksperimenti su sve češći i shvatamo da su zahtevi za inovacijama sve veći, Hrast je suštinski sastojak koji razlikuje i unapređuje moderna piva i određuje im jedinstven karakter.

Naš tim za istraživanje i razvoj uživa podršku eksperata i profesionalaca sa institucija kao što su **Institut Français de la Brasserie et de la Malterie Qualtech of Nancy** u ispitivanju različitih vrsta hrastovine.

Sada smo u prilici da ponudimo proizvođačima piva proizvode po narudžbini u cilju dobijanja jedinstvenih proizvoda. Zajedno, možemo stvoriti formule za pivo sa specijalnim karakteristikama.



Tabele preporuka

U tabelama koje slede, klasifikovali smo osam preporuka za odležavanje vina shodno zahtevima koje postavljate pred vaša vina.

Preporuke su urađene u skladu sa sortama grožđa i karakteristikama vina u pogledu mirisa i ukusa. Zavisno od veličine suda, porekla drveta, selekcije granulacije i vrste tostiranja, preporuke se daju u cilju povećanja intenziteta aroma i punoće vina tokom perioda odležavanja.

Nekoliko tehničkih saveta dajemo vezano za sledeće kategorije :

- Tostiranje na zaista niskim temperaturama daje svežinu vinu
- Dugo ili intenzivno tostiranje daje kompleksnije aromе i povećava slatkoću
- Srednje tostiranje vodi ka dobrom balansu u pogledu aroma/ punoća
- Veći barici redukuju stepen upliva drveta na vino

Podaci u tabelama nisu konačni i mogu se dopuniti na zahtev kupaca u smislu zahtevanog stila vina.

Klasifikacija vina

- Stil jakih, balansiranih crvenih vina
- Stil vrlo zrelih crvenih vina
- Stil sortnih crvenih vina
- Stil delikatnih crvenih vina
- Stil delikatnih belih vina
- Stil zrelih, jakih belih vina
- Stil likernih i prirodno slatkih vina

Žestoka pića

p 50/51
p 52/53
p 54/55
p 56/57
p 58/59
p 60/61
p 62/63
p 64/65

TABELA PREPORUKA

Stil jakog balansiranog crvenog vina

- Sorte: Merlot, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Carignan, Marsetlan, Mourvèdre, Monastrell, Corvina, Montepulciano, Saperavi, Boğazkere.

- Mirisi: zreli, ali ne od prezrelog voća bez biljnih nota. Arome tamnog voća (trešnja, Kupina, borovnica), začini (sladić, crna maslina), cveće (ljubičica), minerali (škriljac, vrući kamen).

- Na nepcima: koncentrisano i dobro balansirano sa visokim sadržajem tanina, Balansirana kiselsot, solidni tanini, zrelo, zaokruženo, bez trpkosti, dugotrajno, i ponekad lepljivo.

Tonnellerie Radoux

LEGENDA

	Aromatski intenzitet
	Struktura
	Period odležavanja (meseci)
	Nije još ocenjeno
	Ne preporučuje se
	Nije raspoloživo
	Preporučuje se

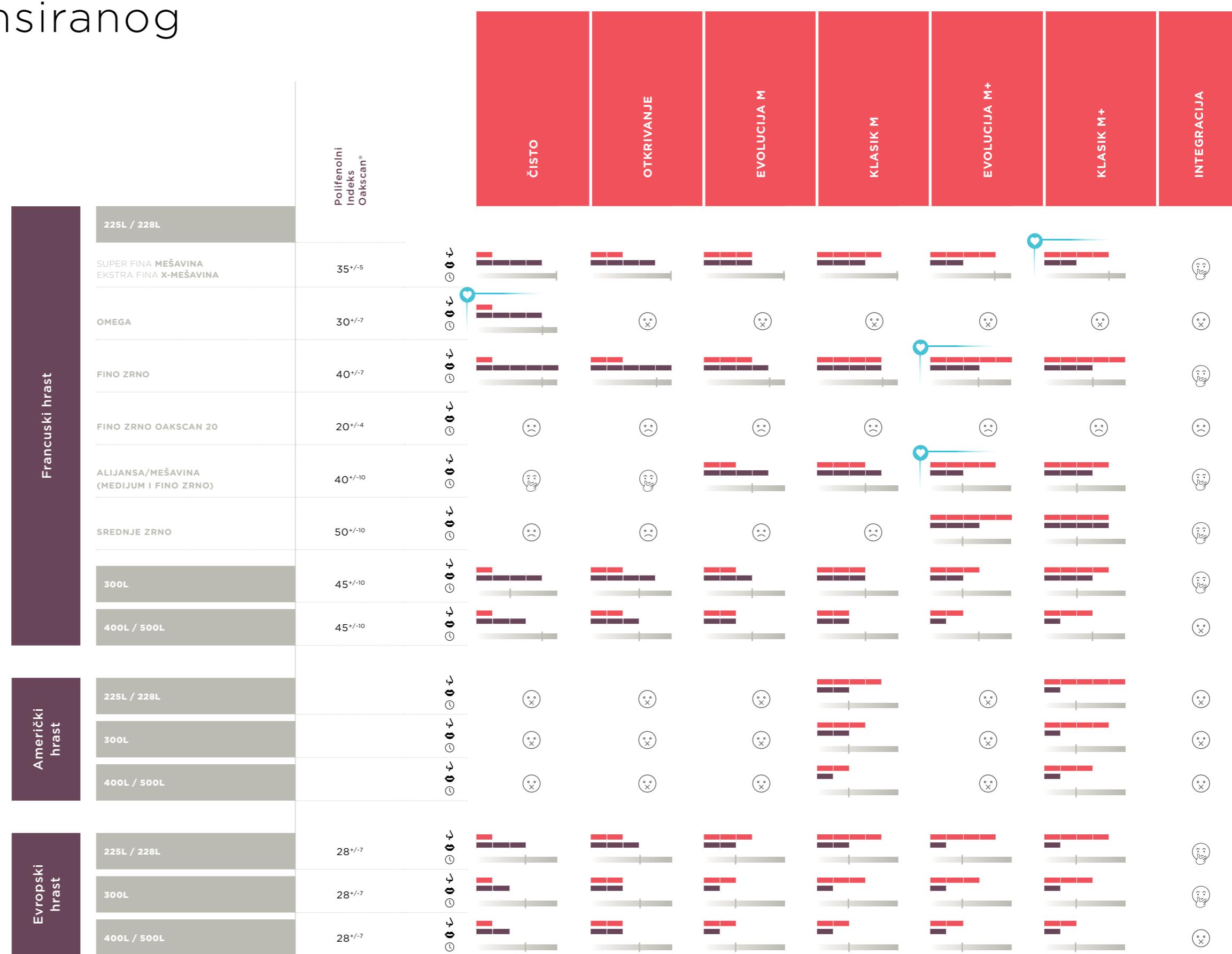


TABELA PREPORUKA

Karakter vrlo zrelog crvenog vina

- Sorte : Merlot, Grenache, Zinfandel (Primitivo), Touriga Nacional, Nero d'Avola, Tempranillo, Syrah, Saperavi.

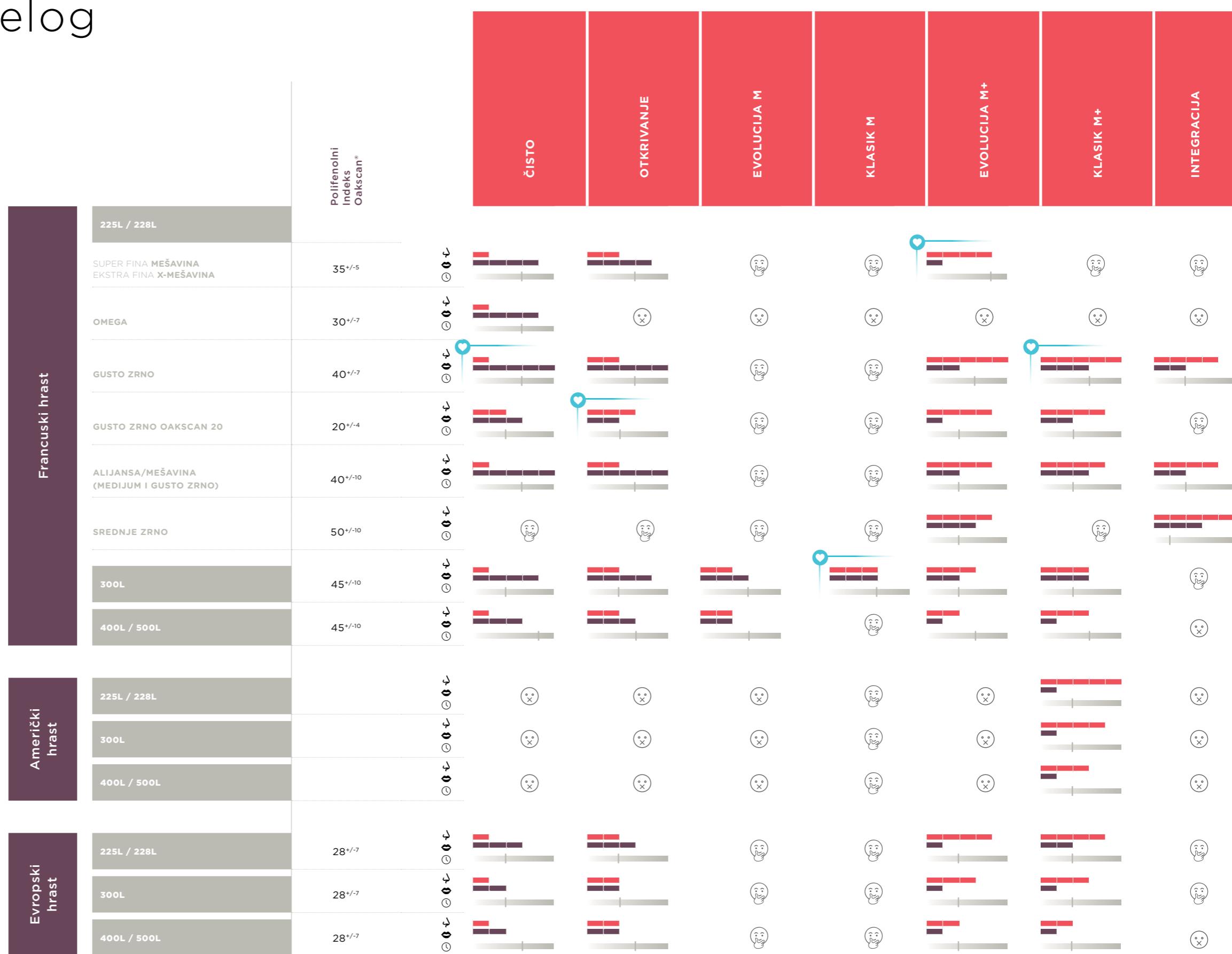
- Mirisi : arome kandiranog voća (suva šljiva, smokva, mlevena jagoda, sok od trešnje, suvo voće, voće natopljeno u alkohol, voćna pasta), začini (kokos, eukaliptus), suve biljke (duvan, suvo cveće, slama), lagano evoluiranje.

- Na nepcima : umereno koncentrisano do koncentrisano, sa prosećnim do visokim sadržajem tanina, slatkoća, slabe kiseline. Vrlo zreli tanini koji evoluiraju u suvi završni utisak.

Tonnellerie Radoux

LEGENDA

	Aromatski intenzitet
	Struktura
	Period odležavanja (meseci)
	Nije još ocenjeno
	Ne preporučuje se
	Nije raspoloživo
	Preporučuje se



Karakter crvenih sortnih vina

- **Sorte :** Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Petit Verdot, Carménère, Carignan, Lagrein, Öküzgözü.

- **Mirisi :** Arome svežeg voća, prosečna zrelost sa nešto biljnih nota. Sveže arome (jagoda, crvena ribizla, malina, populaci crne ribizle, lišće paradajza, crveni biber) začini (biber, nana).

- **Na nepcima :** umereno koncentrisano do koncentrisano sa kiselinom. Reaktivni tanini, ponekad nedostaje zaokruženosti.

LEGENDA

	Aromatski intenzitet
	Struktura
	Period odležavanja (meseci)
	Nije još ocenjeno
	Ne preporučuje se
	Nije raspoloživo
	Preporučuje se

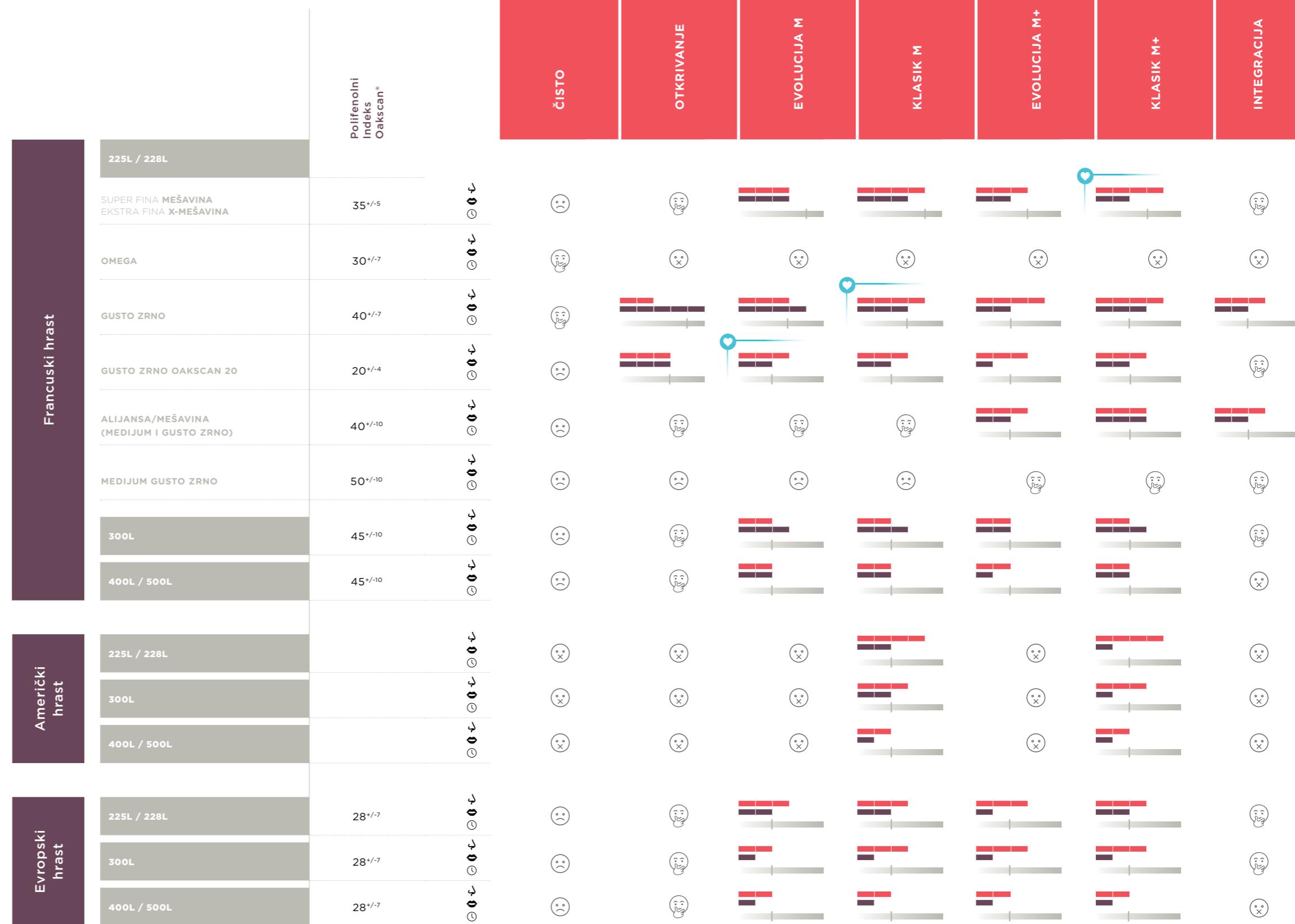


TABELA PREPORUKA

Karakter delikatnih crvenih vina

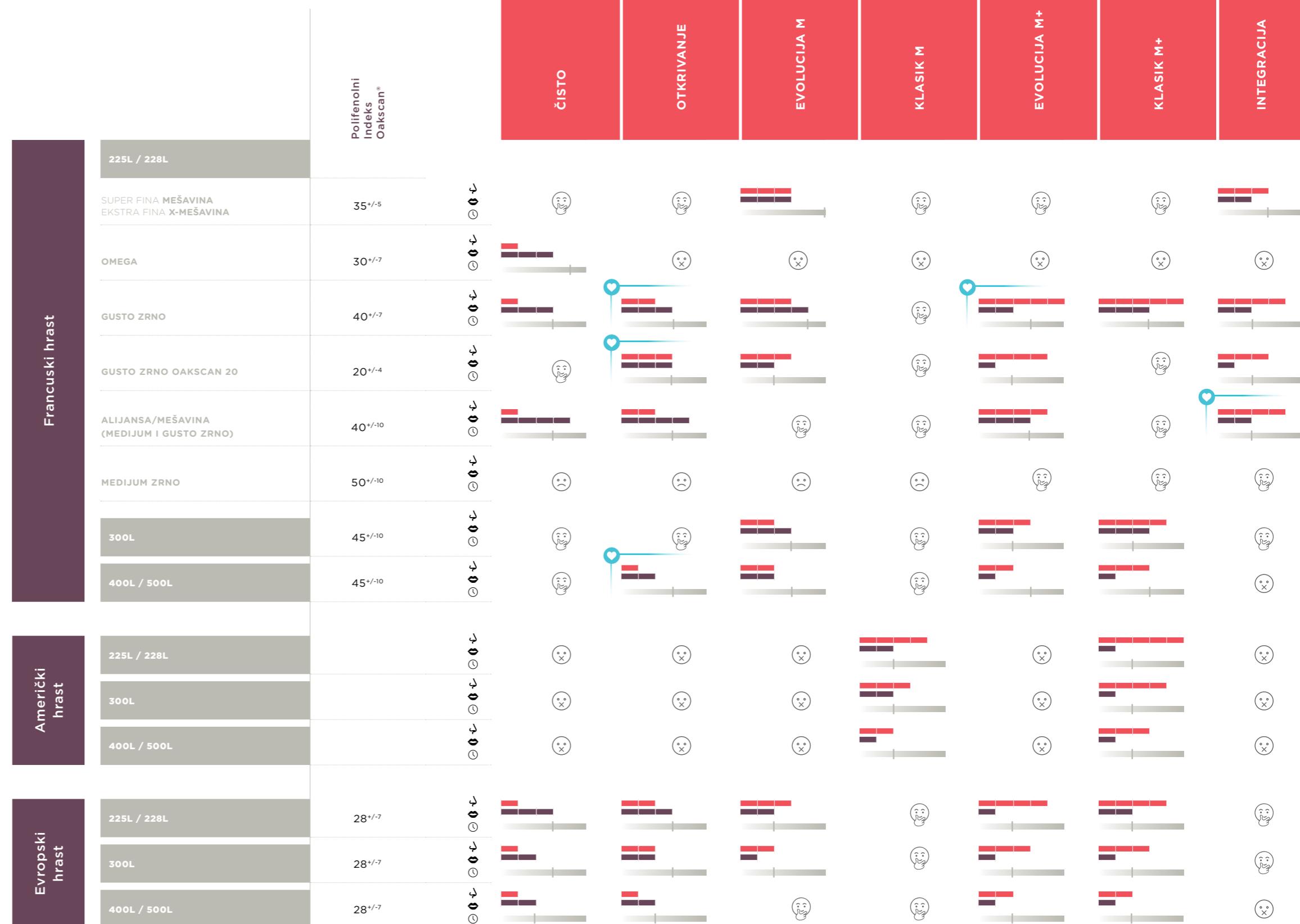
- Sorte : Pinot Noir, Grenache, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Franc, Barbera, Gamay.

- Mirisi : Subltini, paleta kompleksnih aroma. Aromena : zrelo voće (trešnju, jagodu), sveže voće (malina, crvena i crna ribizla,) koje mogu ppterasti u fermentativne karakteristike (duvan, suvo cveće, banana).

- Na nepcima : umereno ili blago koncentrisano, nežno i osetljivo na preuzimanje hrasta. Fini tanini koji mogu blago suvi zavisno od stepena zrelosti.

LEGENDA

	Aromatski intenzitet
	Struktura
	Period odležavanja (meseci)
	Nije još ocenjeno
	Nije preporučljivo
	Nije raspoloživo
	Preporučuje se



Karakter delikatnih belih vina

- Sorte : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling, Chenin, Trebbiano, Verdejo, Pinot Blanc, Pinot Gris, Vermentino, Viognier, Marsanne.

- Mirisi : Delikatne i nežne aromе, osetljive na hrast. Zavisno od sorte, široka paleta aroma: tioli (popoljak crne ribizle, lišće crne ribizle, lišće paradzja, voće strasti), citrusi (limun, grejpfrut), belo voće (kruška, bela breskva), cvetni (stablo cveta, belo cveće), mineralni (kremen).

- Na nepcima : nizak nivo koncentracije, delikatno, ponekad živahno.

LEGENDA

	Aromatski intenzitet
	Struktura
	Period odležavanja (meseci)
	Nije još kvalifikovano
	Ne preporučuje se
	Nije raspoloživo
	Preporučuje se

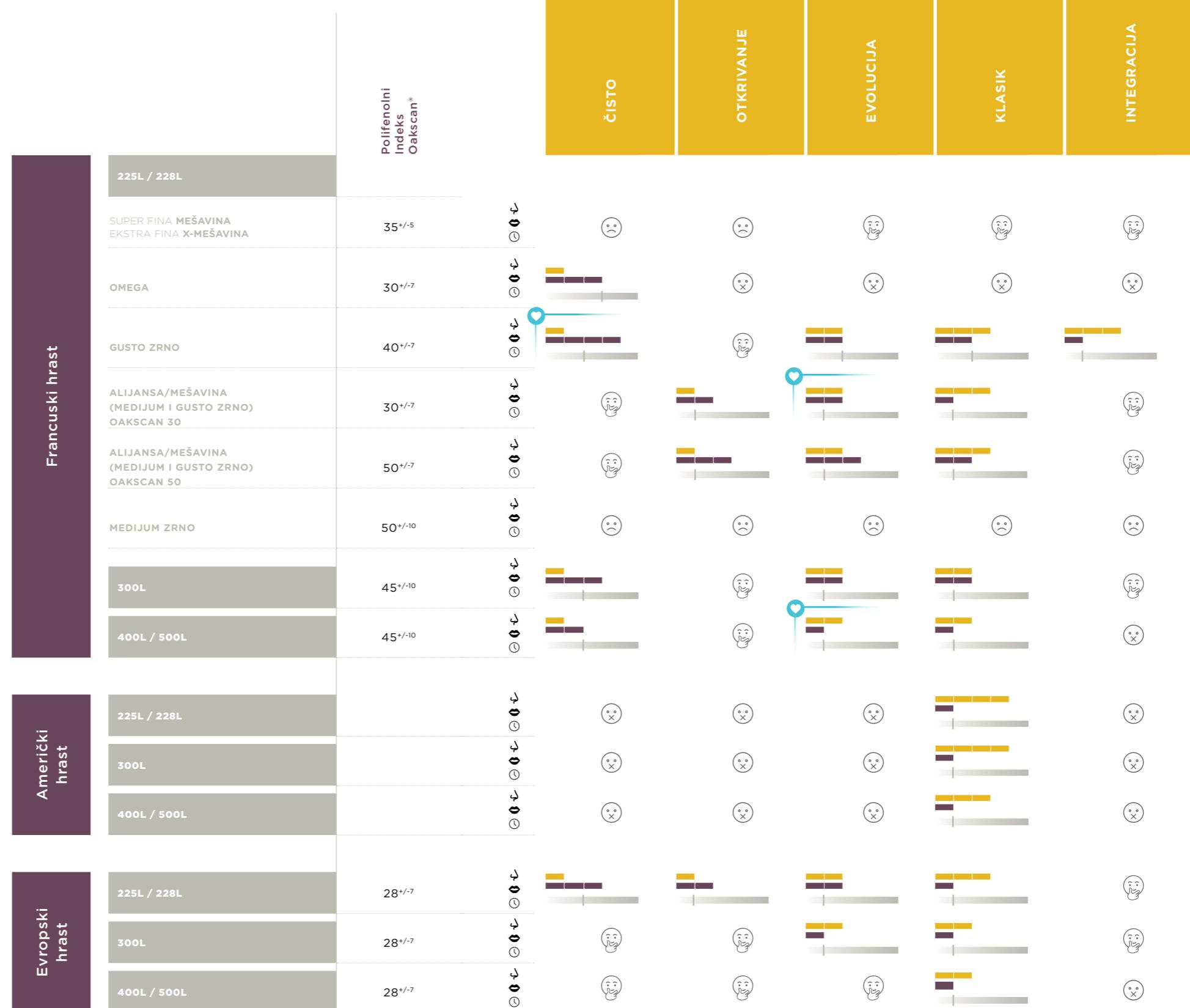


TABELA PREPORUKA

Karakter zrelog, koncentrisanog belog vina

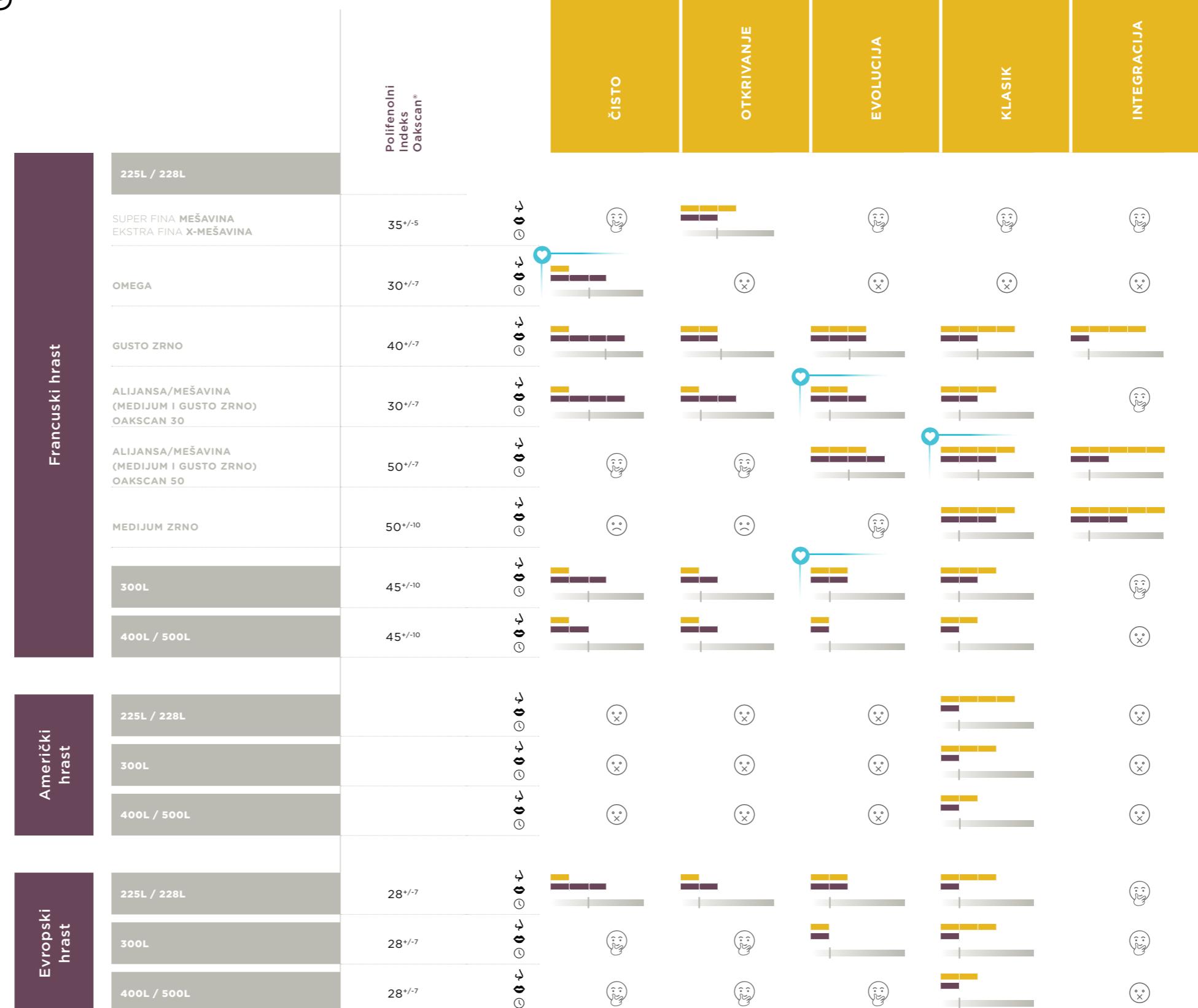
- Sorte: Chardonnay, Sémillon, Muscadelle, Grenache Blanc, Gros Manseng, Roussanne, Viognier.

- Miris: arome zrelog voća, žutog i egzotičnog voća (breskva, kajsija, mango, liči, ananas, lubeniku), cveće (ruža, bagrem, jasmin), suvo voće, orašasti plodovi (lešnik, badem).

- Na nepcima: bogato i koncentrisano, balansirana kiselost i slatkoča, bogato i postojano.

LEGENDA

	Aromatski intenzitet
	Struktura
	Period odležavanja (meseci)
	Nije još kvalifikovano
	Ne preporučuje se
	Nije raspoloživo
	Preporučuje se

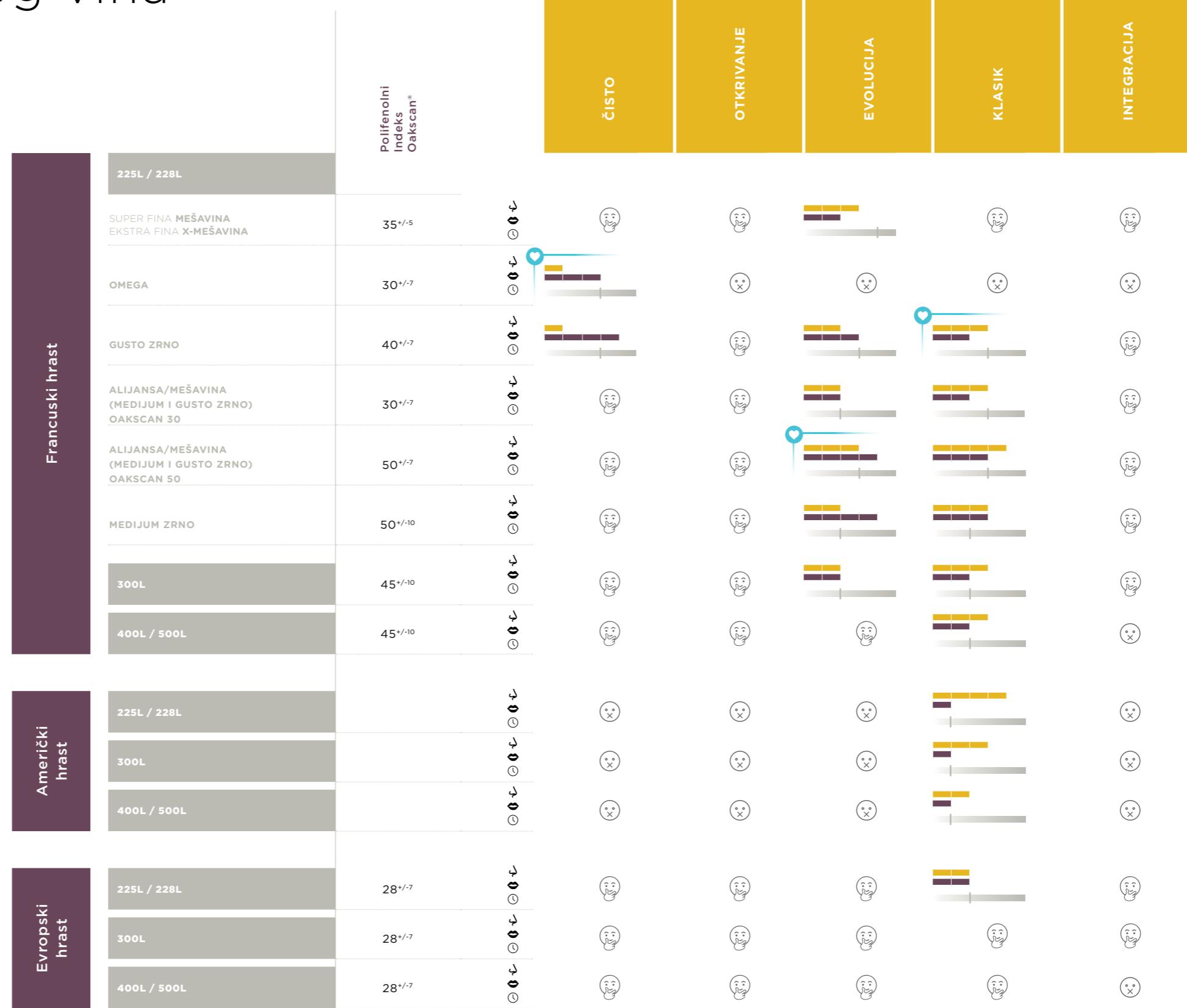


Karakter likerskog i prirodno slatkog vina

- Sorte : Sémillon, Petit Manseng, Chenin, Muscat, Grenache, Gewurz traminer, itd.

- Mirisi : arome kandiranog voća i kompleksnost, cela paleta likerskih vina. Arome : kandirano i citrusno voće, sušeno i egzotično voće, med, cveće (liljan, bagrem) ponekad kakao, tartufi....

- Na nepcima : koncentrisano i bogato, kiseline manje ili više prisutne zavisno od sorte grožđa, slatkoča, ponekad alkoholno.



LEGENDA

	Aromatski identitet
	Struktura
	Period odležavanja (meseci)
	Nije još kvalifikovano
	Ne preporučuje se
	Nije raspoloživo
	Preporučuje se

Žestoka pića

Žestoka pića koja se prave od vina (Cognac, Armagnac, Brandy, Grappa), od žitarica (Whisky, Bourbon, Vodka), od biljaka (Rum, Tequila, Gin), od anisa (Pastis, Ouzo, Rakı)...



LEGENDA



Saveti pre upotrebe

Opcije

Za upotrebu odmah

- **METHOD A**
 - 1 Napunite bure do vrha hladnom nehlorisanom vodom (20°C).
 - 2 Ostavite ga da stoji 48H ili dok bure ne prestane da curi.
 - 3 Ispraznite bure, ostavite da se ocedi, isperite hladnom nehlorisanom vodom i ostavite ponovo da se ocedi.

- **METHOD B**
 - 1 Sipajte u bure 20L vrlo zagrejane nehlorisane vode (80°C) i začepite ga.
 - 2 Istumbajte bure više puta na obe čeone strane uz kružne pokrete.
 - 3 Tresite bure nekoliko minuta tako što ćeće ga postaviti u horizontalan položaj i podizati ga po 15 cm svaki put (4 okreta), proverite da li ne pušta negde vodu onda izvadite čep. Ostavite da se ocedi (ne zatvarjte bure dok se ne ohladi, postoji rizik od jakog pada pritiska).

- **METHOD C**
 - 1 Sipati u bure 20 lit nehlorisane hladne vode (20°C/68°F) i začepiti silikonskim čepom
 - 2 Postaviti bure da stoji uspravno po 12 sati na svakoj stranici.
 - 3 Isprazniti bure, ocediti, isprati čistom nehlorisanom vodom i ponovo ocediti.

Ukoli nećete koristiti barike nekoliko nedelja ili meseci

Držite ih u originalnoj ambalaži.
Čuvajte ih na mestu sa sledećim karakteristikama:
 • Gde je vlažnost vazduha (75% - 80%)
 • Da nije suvo
 • Na tamnom mestu
 • Ako je neophodno, pokrite bure sa tarpaulinom (radi ograničenja U.V. zračenja)

U SLUČAJU CURENJA

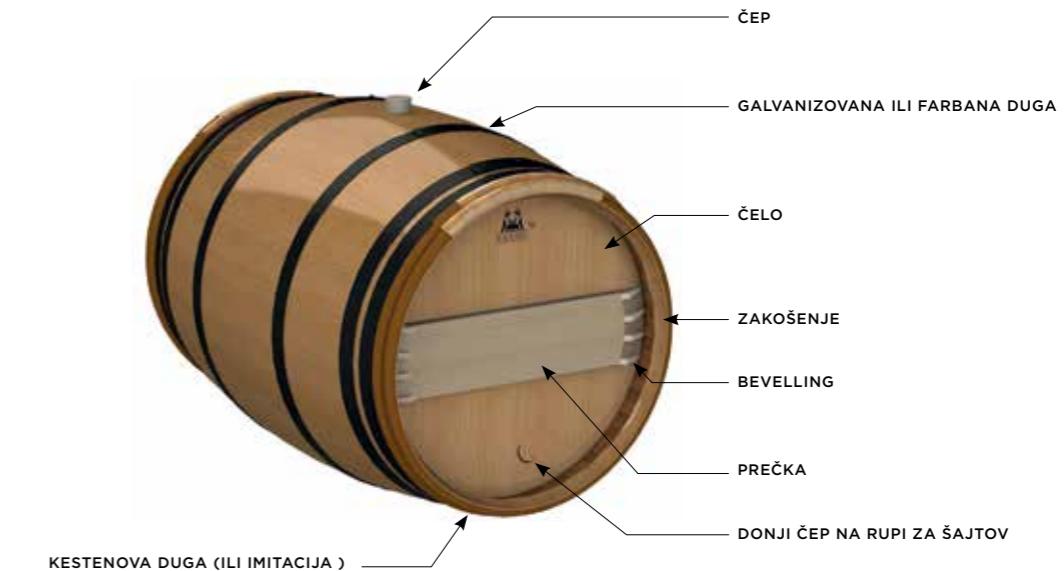
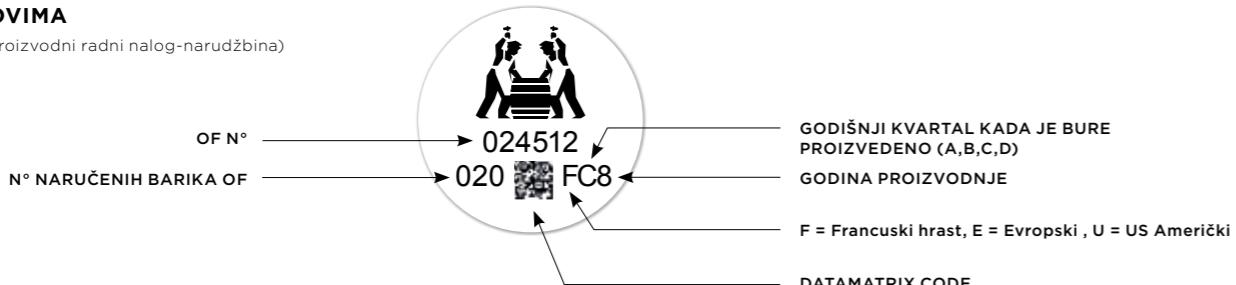
- Ostavite da se ocede, onda da se suše u toku jednoga sata
- Restartujte metod B.
- Ispraznite bure, ostaviti da se ocedi pa isprati sa vodom

Napomena : ako opet curi, kontaktirajte naše tehničko odeljenje koje će, ako je neophodno, intervenisati na licu mesta

Mi radimo sa kompleksnim prirodnim proizvodom. Mi proveravamo barike vodom i pod pritiskom dva puta tokom proizvodnje. Savetujemo da se barici napune vodom u podrumu pre upotrebe. Uprkos svemu tome, barik može pokazati curenje kada se napuni sa vinom ili žestokim pićem, što se ne može sprečiti.

PRIMER ULASKA U TRAG VAŠIM KODOVIMA

(OF = proizvodni radni nalog-narudžbina)



ČEP	PREČNIK (RUPE ZA ČEP)	DONJI ČEP	POZICIJA	PREČNIK (RUPE ZA ČEP)
Silikonski čep	50	Pl a niran	Centar	35
Silikonski čep kragna	48	Označen	Desno	38
Drveni čep	45	Probušen	Levo	40
Stakleni čep	specifičan*	Nagoren	Centar & Levo	specific*
			Center & Right	

OBRUČI	LAKIRANJE	PREČKE
Galvanizovani obruči	Bez laka	Prečka na čeonom delu *
Farbani obruči	Lak na ivicama dugi	Prečkana čeonom i zadnjem delu *
Kestenovi obruči	Lak na ivicama dugi i zakošenju	
Imitacija kestena od plastike		
Pozicija personalizovanih obruča *		

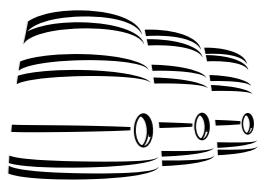
OZNAKE	GLAVE
Personalizovan lasersko označavanje (max 200x200mm)*	Podna glava separatno isporučena
	Pozicioniranje podne glave

UTOVARNI KAPACITET (broj komada barika)	Tip vozila				Tip kontejnera		
	20M3	19 T	PRIKOLICA	KAMION	20'	40'	40'HC
Bordeaux Transport 27mm 225L	30	80	152	240	67	138	156
Bordeaux Transport 22mm 225L	30	80	152	250	67	138	164
Bordeaux Château Ferré and Tradition 225L	30	76	148	235	67	138	152
Burgundy 228L	30	70	136	215	64	136	150
Transport 300L	25	56	108	119	51	108	114
Transport 350L	21	46	90	99	36	72	84
Transport 400L	21	46	90	99	36	72	72
Transport 500L	15	42	82	90	28	64	64
Transport 600L	6	13	26	29	20	44	44

* predmet tehničke proverljivosti



Bačve
i kace


RADOUX
ARTISAN FOUDRIER
DEPUIS 1947

Radoux, proizvodjač bačvi od 1947

Radoux je jedan od retkih proizvođača barika koji je održao i unapredio stari zanatski način proizvodnje bačvi u kaca. Primenom specifičnih stolarskih tehnika izrade, ova fina umetnost pripada velikoj tradiciji zanatstva.



PRAĆENJE POREKLA

Dajemo posebnu važnost praćenju porekla našeg drveta i čuvamo sertifikate o poreklu svakog kontingenta. Serijski broj je deo svakog proizvoda. Ovaj broj je označen na kraju svake duge kao i na identifikacionoj pločici

Hrast vrhunskog kvaliteta francuskog porekla

Materijal za izradu naših kaca i bačvi, ekskluzivno selektionisemo od finog francuskog hrasta iz najprestižnijih šuma (većinom iz centralne Francuske). Drvo se suši na otvorenom vazduhu minimalno 3 godine, čime se omogućuje optimalno sazrevanje. Svako drvo (stablo isećeno u daske) mora biti perfektno ravno, određene debljine savršeno paralelnih strana u cilju maksimalnog dihtovanja vode.

Drvo se podrgava striktnoj i metodičnoj selekciji. Samo komadi vrhunskog kvaliteta, koji se nalaze između površinskog dela i srca drveta, dobre širine i probrano. Uz prethodnu selekciju, uzorci drveta sa svakog komada se šalju u nezavisnu laboratoriju na analizu radi utvrđivanja prisustva derivata organskog hlora. Isključivo na osnovu rezultata ovih analiza se potvrđuje kvalitet drveta.

Drugi uzorak se uzima iz gotovog proizvoda u saglasnosti sa HACCP procedurama.



ELEGANCIJA I TRADICIJA

Bilo da je za vinifikaciju ili doležavanje, naše kace i bačve se nude sa mogućnošću različitih modifikacija i mogu se na razne načine prilagoditi potrebama kupca odnosno njegovim tehničkim i enološkim potrebama.

Ovi prestižni kontejneri subtilno pojačavaju arome vina, termalnu inerciju i jedinstvenu mikro-oksygena ciju.

Zahvaljujući skraćenom obliku konusa, naše bačve i kace omogućuju odličnu razmenu između kljuka i šire tokom vinifikacije, što rezultira boljom ekstrakcijom.

- Širok dijapazon naših enoloških opcija (termoregulacija, slavina, vrata...) pomaže upotpunjenu potrebnog enološkog procesa.

Plava boja ovih prestižnih kontejnera dodaje na lepoti najboljih vinskih podruma i imidžu podrumskih brendova



RUČNA IZRADA, IZRADA PO MERI

Kao ekspert tokom više od 70 godina u umetnosti proizvodnje bačvi i kaca za fermentaciju odležavanja vina i alkoholnih pića, Radoux poseduje autentičan pristup kombinovanja tradicije i inovacija.

Svaka bačva ili kaca je jedinstvena, stvorena od strane Radoux-ovog istraživačkog tima pretežno ručne izrade od strane ekspertskega tima bačvara. Bačve i kace se proizvode u određenim pogonima u Jonzac-u, gde bačvari uz maksimalnu posvećenost primenjuju tradicionalne tehnike. Svaki komad se izrađuje ručno.

Duge se pričvršćuju na tradicionalan način iznad vatre a spajaju se drvenim klinovima.

Tostiranje traje nekoliko sati i obavlja se na tradicionalan način preko drvenog kalupa. Tostiranje varira zavisno od veličine i buduće namene drvenog kontejnera.

Završna obrada kaca i bačvi kao i čeonih strana se obavlja ručno uz veliku pažnju koja garantuje da će naši kupci dobiti na kraju proizvod perfektne estetske pojavnosti.

Dozvoljeni za prehrambenu upotrebu, lakovi sa otvorenim porama mogu biti naneti u cilju zaštite drveta od vode. Galvanizovani obruči, farbani ili nefarbani mogu se ofarbatи u boju po vašem izboru.

BEZVREMENI SAVOIR-FAIRE

Radoux je izabran od strane istorijskih podruma Hospices de Strasbourg da zameni dotrajale bačve napravljene specijalno da drže u sebi najstarije vino u svetu (iz 1472).

Ovaj izuzetan umetnički rad je zahtevao stotine radnih časova za izradu i zahtevaop je znanje i virtuoznost Radoux-ovih Mei l leurs Ouvriers de France i Compagnons du Devoir. Ovaj tehnički izazov potvrđuje Radoux-ovu poziciju kao svetskog lidera u ekspertizi i znanju.

Prateći vaš projekat

Posle mnogih godina provedenih u proizvodnji bačvi, dostigli smo takav nivo ekspertize i znanja koji su od suštinske važnosti za uspeh vaših enoloških projekata. Od istraživanja do proizvodnje vaših bačvi i kaca, posvećujemo posebnu pažnju vašim zahtevima od planiranja pa do finalizacije projekata i finalizovanja tehničkih instalacija koje su i estetske i održive.

1

Dijagnoza

Da bi bili u stanju da vam damo najbolji savet, mi procenjujemo kompletne okolnosti i definišemo vaše projektne ciljeve zajedno sa vama. Bilo da se radi o postavljanju bačve ili kace ili projektovanju novog vinskog podruma, mi smo tu da vas vodimo definisanući vaše ciljeve izimajući u obzir sve tehničke i ljudske komponente.

2

Dizajn Po Meri

Bačve skraćenog konusa, okrugle ili ovalne različitih veličina i urađene po narudžbini, zavisno od vaših enoloških potreba (vinifikacija ili odležavanje) mogu se u potpunosti naručiti po želji po pitanju svih aspekata.

3

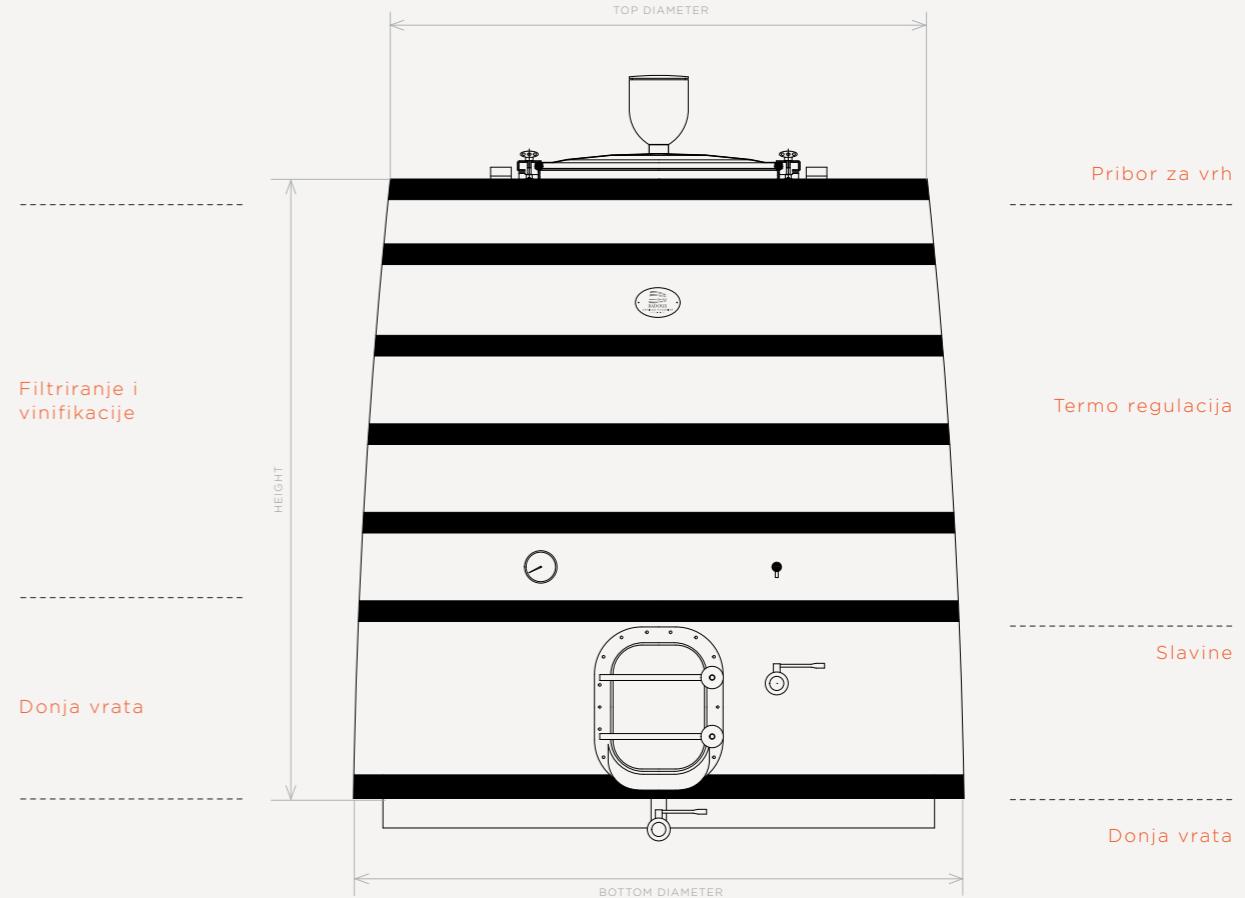
Širok opus pribora

Nudimo punu paletu pribora i dodatne opreme u cilju optimizacije funkcionisanja vaših drvenih kontejnera. Sva naša oprema je izrađena od nerđajućeg čelika 316L i napravljena po meri naših proizvoda. Šta više, izrađena je u saglasju sa aktuelnom striktnom regulativom u pogledu higijene i sigurnosti na radu.

BAČVE

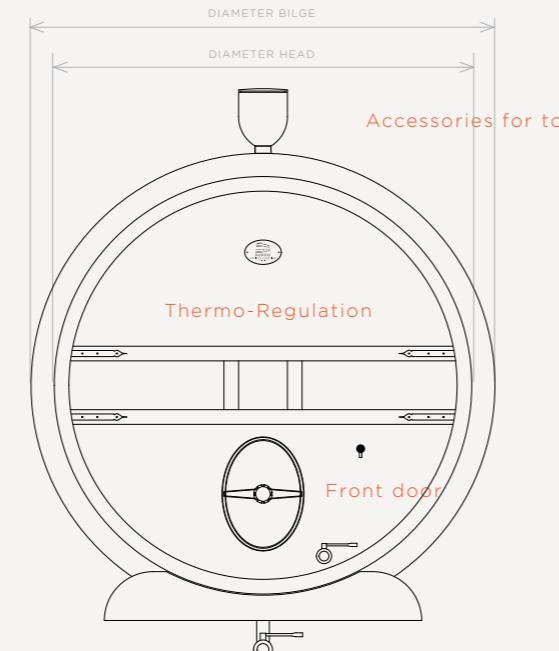
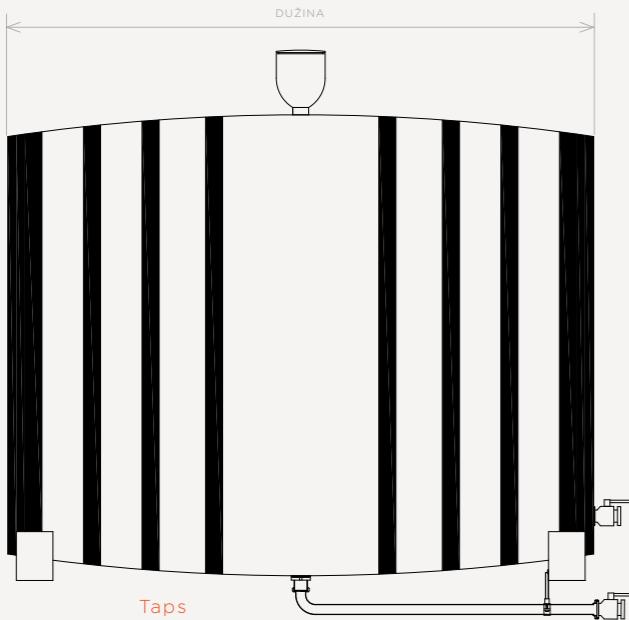
tabela standardnih veličina se može modifikovati na zahtev kupca

ZAPREMINA	VISINA (CM)	PРЕЧНИК DNA (CM)	PРЕЧНИК VRHA (CM)	UTOVAR NA KONTEJNER 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	—



BAČVE

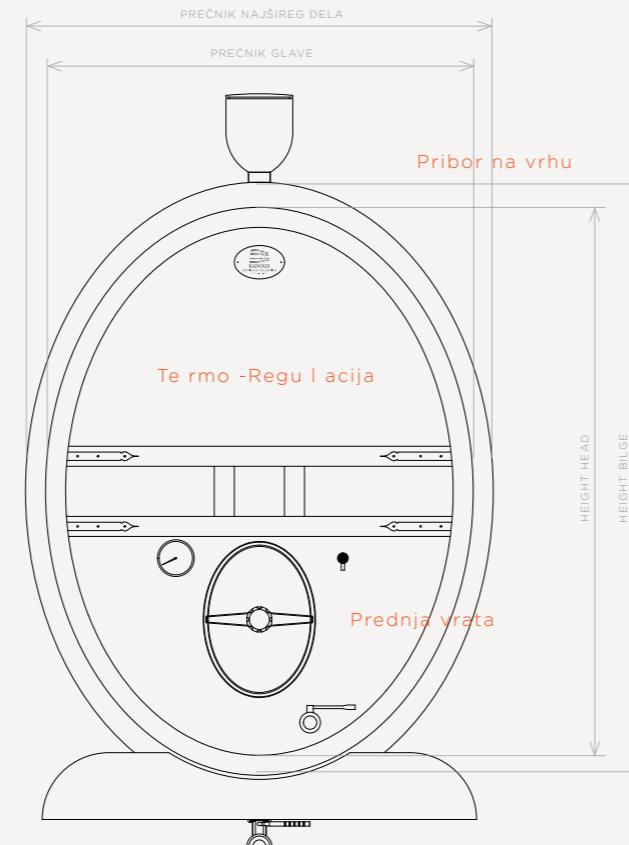
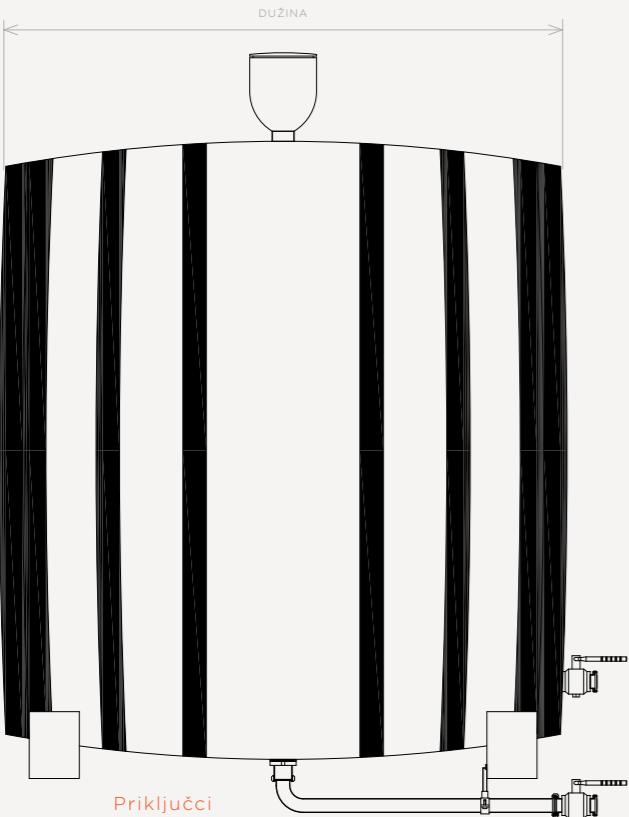
OKRUGLE BAČVE



OKRUGLE bačve (tabela standardnih veličina promenjiva na zahtev)

ZAPREMINA	DUŽINA (CM)	PРЕЧНИК НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	PРЕЧНИК ЦЕЛА (CM)	PREDNJA ПРЕЧКА	UTOVAR U КОНТЕЈНЕР 40° HC
10hl	130	128	116	—	✓
15hl	140	148	134	—	✓
20hl	160	160	144	—	✓
25hl	170	173	155	jedna prečka	✓
30hl	180	182	163	jedna prečka	✓
35hl	190	190	171	jedna prečka	✓
40hl	200	195	175	jedna prečka	✓
45hl	205	204	183	jedna prečka	✓
50hl	210	209	187	jedna prečka	✓
55hl	215	214	191	jedna prečka	✓
60hl	220	225	202	jedna prečka	✓
65hl	225	225	205	jedna prečka	✓
70hl	230	230	207	jedna prečka	—
80HL	235	240	216	jedna prečka	—

OVALNE BAČVE

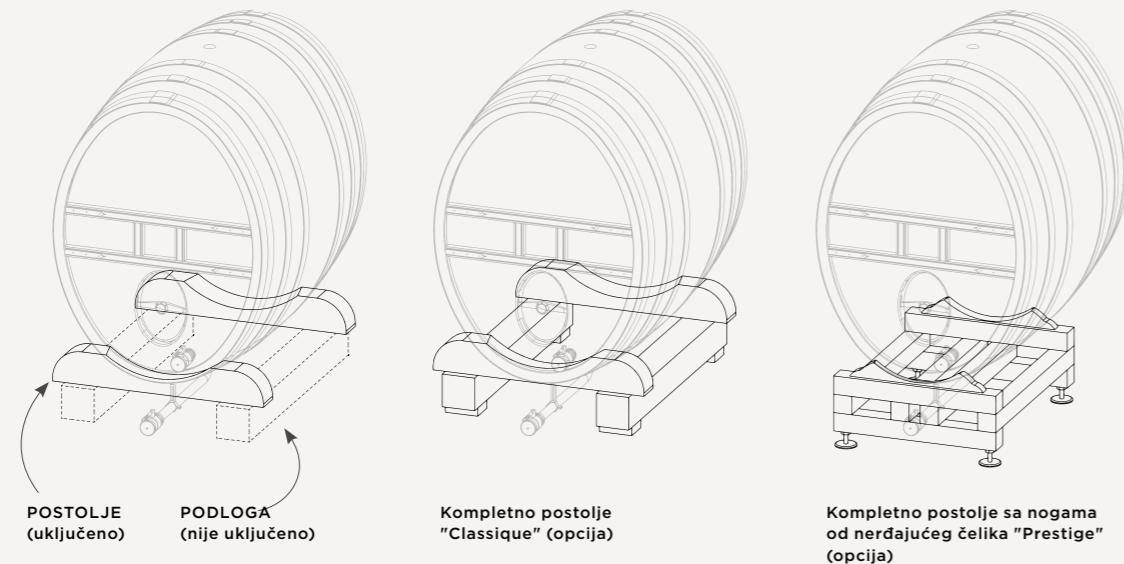
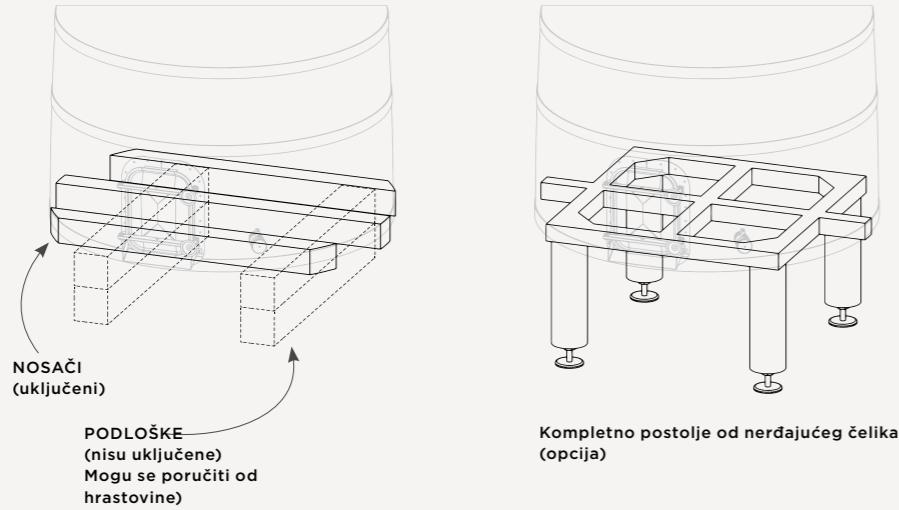


OVALNA BAČVA (tabela standardnih veličina se može modifikovati na zahtev)

ZAPREMINA	DUŽINA (CM)	VISINA НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	ŠIRINA НАЈШИРЕГ ДЕЛА (CM)	VISINA ГЛОВЕ (CM)	WIDTH (CM)	ČEONA ПРЕЧКА	UTOVAR U КОНТЕЈНЕР 40° HC
10hl	130	140	106	129	97.5	—	✓
15hl	140	160	121	147	111	—	✓
20hl	160	170	128.5	156	118	—	✓
25hl	170	185	140	170	128.5	jedna prečka	✓
30hl	180	196	148	179	135.5	jedna prečka	✓
35hl	190	205	155	187	141.5	jedna prečka	✓
40hl	200	211.5	161	194	146.5	jedna prečka	✓
45hl	205	222	168	202	153	jedna prečka	✓
50hl	210	230	174	210	158.5	jedna prečka	✓
55hl	215	237	179	216	163	jedna prečka	✓
60hl	220	245	185	223	168.5	jedna prečka	✓

POSTAVLJANJE (opcije)

Naši proizvodi se isporučuju sa hrastovim postoljem. Ta postolja zatim treba postaviti na određenu podlogu: drvenu, betonsku, od kama... (nije uključeno). Kao opciju, možemo ponuditi, od hrastovine ili čelika, kompletna postolja u cilju olakšavanja pomeranja ili fiksiranja bačve.

BAČVE**KACE**



Naša
posvećenost

Održivi razvoj

Baš kao i vino koje spaja različite generacije ljudi i za čije sazrevanje su potrebne godine, hrastovina je dragocen i redak sirov materijal koji sazревa vremenom. Hrast u prirodi je ono čemu se Radoux posvetio pre mnogo godina u cilju doprinosa održivom razvoju

Ovaj pristup je trodimenzionalan:

Ekološki

Mi garantujemo praćenje porekla sirovine iz šume sve do gotovog proizvoda. Naš sistem praćenja (certifikovan od strane ISO 9001 i odobren od strane Bureau Veritas) francusko poreklo barika Radoux kao "Chêne Français Origine Contrôlée"*.

Mi posvećujemo posebnu pažnju očuvanju resursa naših hrastovih šuma. Naš francuski hrast sa sertifikacijom PEFC dokazuje da mi vodimo računa o ekološkoj, socijalnoj i ekonomskoj funkcionalnosti šume.

Naši proizvodni pogoni, mlin i pogoni za proizvodnju drveta za enološke potrebe su predmet posebno instalisanе opreme koja je u skladu sa ekološkim zahtevima. Oprema podleže strogoj kontroli u odnosu na kontrolu uticaja na zagađenje (vode i vazduha) i u odnosu na bezbednost (detekcija i preventiva od požara) sve u skladu očuvanja okruženja. Takođe vodimo računa o vizuelnoj i zvučnoj integraciji naše opreme u okruženje.

Ekonomski

Posvećujemo posebnu pažnju smanjenju potrošnje sirovog materijala tako što imamo sopstvenu službu nabavke koja se star o striktnoj selekciji drveta za proizvodnju barika.

Naš softver za optimizaciju nam pomaže i izboru najadekvatnijeg balvana za dalju proizvodnju vrhunskog materijala uz upotrebu laserske tehnologije. Ceo proces transformacije je kompjuterski nadgledan uz indikatore kvaliteta drveta.

Većina naših pratećih proizvoda se proizvode od recikliranog drveta ili recikliranih materijala. Kora, piljevina, lika itd. se koriste za proizvodnju energije ili se koriste u proizvodnji papira i minerala. Suva strugotina se koristi u našim kotlarnicama za tsotiranje barika.

Ukoliko hrastovina za barike ne zadovoljava u estetskom ili mehaničkom smislu da bi se od nje proizvodili barici koristi se za proizvodnju čipsa (posle odležavanja u dvorištu pogona melje se i tostira u našim sopstvenim pogonim, čime se upotreba transportnih sredstava svodi na minimum a time i emisija ugljenika u okruženju).

Socijalni

Vodimo računa i o zdravlju i sigurnosti naših zaposlenih zbog čega neprestano unapređujemo uslove rada i osavremenjujemo našu opremu. To se odsljikava u našem dokumentu Jedinstveni dokument za procenu rizika i u periodičnim sastancima našeg Komiteta za higijenu, bezbednost na radu i radne uslove.

Kriva na dijagramu uspeha naše firme ohrabruje i podržava poverenje, inicijativu, obuku i sagledavanje potreba našeg osoblja u duhu familije Radoux što se neguje od 1947. Godišnje procene pomažu da se održe i razvijaju kompetencije i ekspertiza našeg osoblja, koji su od suštinske važnosti u svetu modernih zahteva za kvalitetom u proizvodnji naših premijum proizvoda. Čvrsto se pridržavamo zakona o radu kada su u pitanju naši radni timovi u Francuskoj kao i prekomorskim i drugim zemljama.



PEFC Sertifikacija

Poštovanje za ekološki, socijalni i ekonomski opstanak šuma.

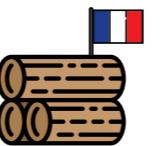


Duh partnerstva

Zadovljstvo kupca je u osnovi našeg poslovanja. Neprestano osluškujemo potrebe naših kupaca, i time ne težimo samo savršenstvu naših proizvoda kroz naše objedinjeno delovanjeodeljenja za istraživanje i razvoj (certifikovano od strane ISO), već takođe sarađujemo sa univerzitetima u svetu i i istraživačkim centrima.

Imajući u vidu dugotrajne ciljeve trudimo se da naši kupci budu potpuno zadovoljni našim uslugama, od kvalifikovanja sirovog drveta, preko kontrole proizvodnje, obrade povratnih informacija koje stižu sa terena od strane naših komercijalista i enologa obezbeđujemo kompletni postprodajni servis i tehničku podršku našim kupcima.

Na kraju, pošto svet vina i žestokih pića odslikava i «art de vivre» (umetnost življenja), mi takođe pomažemo projekte kao što su Cité du Vin u Bordeaux (Grad vina u Bordou).



Utvrđivanje porekla

Sertifikat № 059/RE o prepoznavanju od strane Bureau Veritas francuskog porekla Radoux barika na kojima piše "Chêne Français Origine Contrôlée" (što znači "Kontrolisano poreklo" ako piše na fakturi).



Recikliranje

Većina naših pratećih proizvoda su reciklirani



Kancelarije & Radionice

Neprestano unapređujemo radne uslove i osavremenjujemo opremu za rad.



Obuka

Razvijamo ekspertizu i kompetenciju naših radnika.



Reference kvaliteta

Sertifikacija **ISO 9001** je potvrdila naš Sistem za kontrolu kvaliteta (Quality Management System) tokom godine 1995-te. Ova posvećenost kvalitetu, koja vuče svoje korene od osnivanja firme pa naovamo, trenutno se posebno bavi sledećim aspektima:

- Kvalitetom koncepcije, proizvodnje i prodajom buradi od 225 do 500 litara
- Međunarodnom tehničkom podrškom kupcima
- Kontrolom proizvodnje sa aspekta sigurnosti hrane
- Sigurnosti na radu i osvremenjivanja opreme
- Smanjenjem negativnih uticaja proizvodnje na životnu sredinu
- Kontrola dužine odležavanja sirovih dasaka

Poštovanje regulativa

Radoux obezbeđuje sanitarnu i organoleptičku pouzdanost svojih proizvoda putem:

- Primene metoda HACCP u saglasnosti sa preporukama Fédérat ion des Tonnel ier s de France (Federacijom francuskih proivođača barika)
- Kontrolnog programa sirovog i potrošnog materijala , vode i vazduha (TCA, TBA, PCP...)
- Kontrolnog programa za merenje vremena odležavanja drveta, granulacije drveta, temperature tostiranja
- Identifikacije i utvrđivanja porekla komponenti tokom celog procesa proizvodnje



Naš tim

Zadovoljstvo kupca je među osnovnim principima naše kompanije. Ono motiviše naše visoke standarde kao i našu strategiju istraživanja i razvoja.

Prva posvećenost firme Radoux's je da se kupcu dostavi proizvod koji je u potpunosti u saglasnosti sa njegovim zahtevima, kao i da se uradi sve što je mogućešto će u potpunosti zadovoljiti kupca. Naš konstanzi cilj je da planiramo, razvijemo, kontrolišemo i unapređujemo svaki aspekt naše proizvodnje i proizvodnih metoda.

Jedan enolog i jedna osoba iz prodaje su neprestano vama na raspolaganju. Oni su profesionalni degustatori vina, i stoje vam na raspolaganju između ostalog i za pitanje koja vrsta barika će najviše odgovarati vašim proizvodnim zahtevima. Oni prveravaju kvalitet proizvoda koji će vam biti isporučen, i posećivaće redovno vaš proizvodni pogon tokom procesa odležavanja vina i na kraju tog procesa proceniti da li treba nešto menjati za sledeću sezonu. Radoux sprovodi ovu ekspertizu u vašim pogonima od strane ekspertske timova baziranih u svim vinskim regionima sveta . Post prodajni servis je takođe na raspolaganju kupcima u cilju odgovora na pitanja kako koristiti i održavati barike Radoux.

Radoux je vaš u potpunosti posvećen , pouzdan, dugotrajan partner vaših enologa i podrumara. "NAJBOLJE" bure je ono koje vam omogućuje da dobijete baš onaj tip vina koji ste želeli da proizvedete.



Napomene

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



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