

# UniCORK





**Мы – часть компании мирового лидера в производстве бочек**

***Производство и дочерние предприятия***

**Tonnellerie Radoux – Jonzac, France**

Radoux Inc. USA - Santa Rosa, Калифорния

Radoux RSA - Stellenbosh, Южная Африка

Sciage du Berry лесопилка и Pronektar  
(Центр Франции)



***Продукты***

Бочки из Французского, Американского и Восточноевропейского дуба  
объёмом от 225 до 600 литров

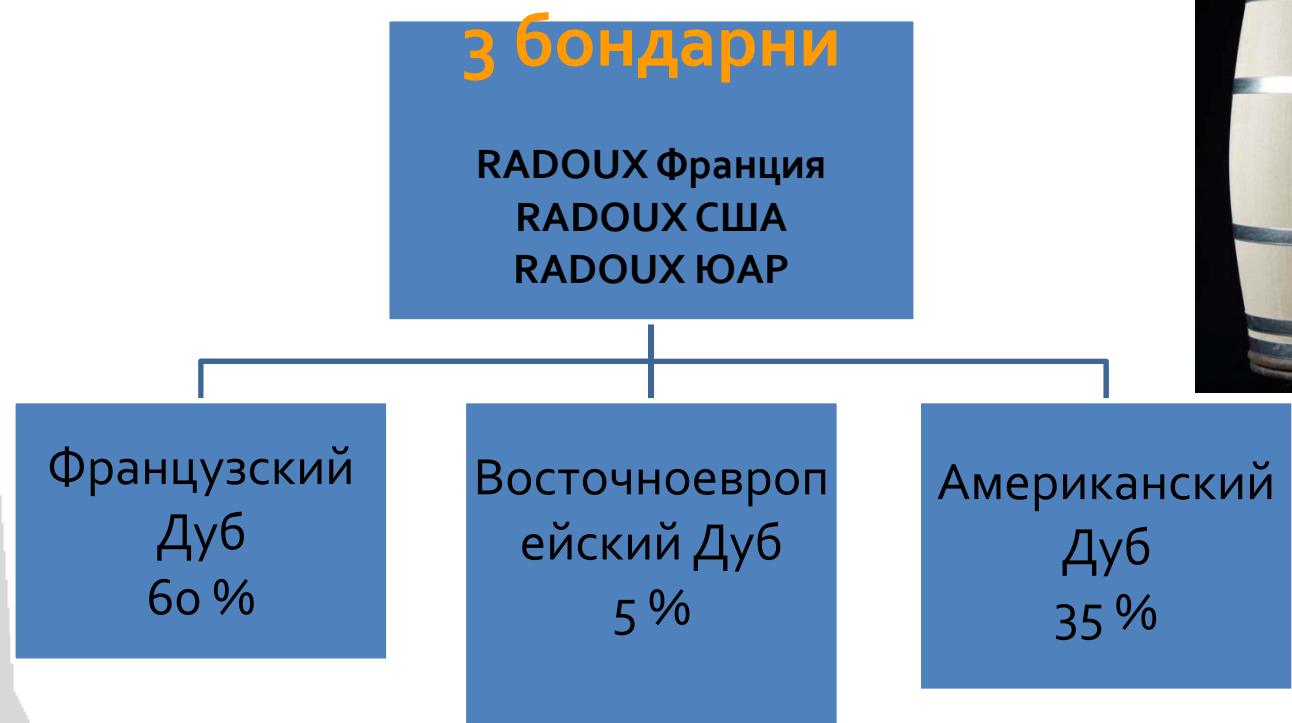
Буты, Ферментаторы:любой формы

Дубовые Производные(Гранулы, Щепа, Клёпки, Системы, Сегменты)

# Группа RADOUX

## В среднем в год производит 55 000 бочек

### По происхождению дуба



## Сырьё: Основные Регионы



### Pays de la Loire

- Bercé (72)
- Chancelais (49)
- Perseigne (72)
- Senonches (28)

### Centre

- Orléans (45)
- Blois (41)
- Châteauroux (36)
- Tronçais (03)

### Ile de France

- Retz (02)
- Compiègne (60)
- Halatte (60)

### Alsace Lorraine

- Darney (88)
- Hagueneau (67)



Наша политика по закупки отдаёт предпочтение хозяйствам, которые ответственно относятся к менеджменту своих лесов



Леса в регионе Версэ



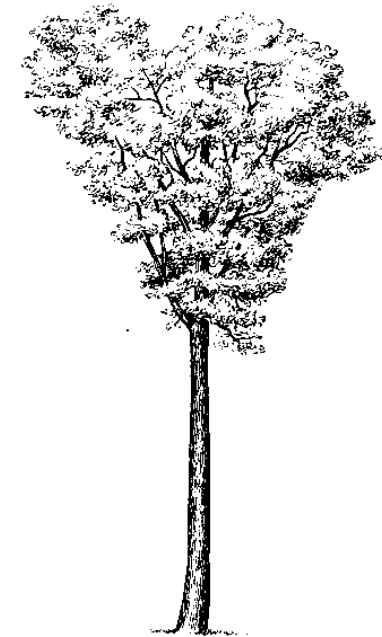
Леса из Французского дуба занимают площадь в 14 миллионов гектаров  
Что примерно 25 % территории. Ещё в 17 веке Франция славилась своим умением  
управлять вырубкой леса

Мы используем 2 основных типа дуба:



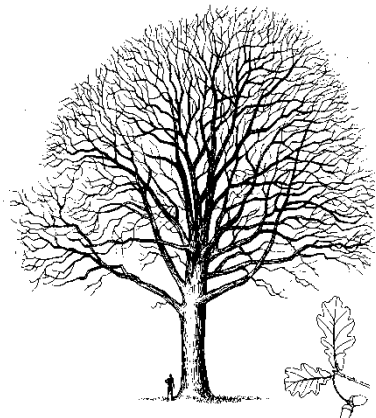
## СКАЛЬНЫЙ ДУБ

В основном растёт в центре и на севере Франции  
Эти леса зовутся « **hautes futaies** » (Очень высокие деревья)  
Бедные питанием почвы дают очень медленный рост колец.  
Древесина этого региона богата метил-окталактонами и  
и евгенолами. (важно для бочек)



## ЧЕРЕШЧАТЫЙ ДУБ

В основном растёт на юге и юго-западе Франции  
(Лимузин). Леса региона зовутся « **taillis sous-  
futaies** » (более короткие деревья) . Почвы богаты и в результате  
имеем быстрый рост колец, меньше ароматики и больше танинов  
(Бочки для бренди)





# Контроль качества и аутентичности

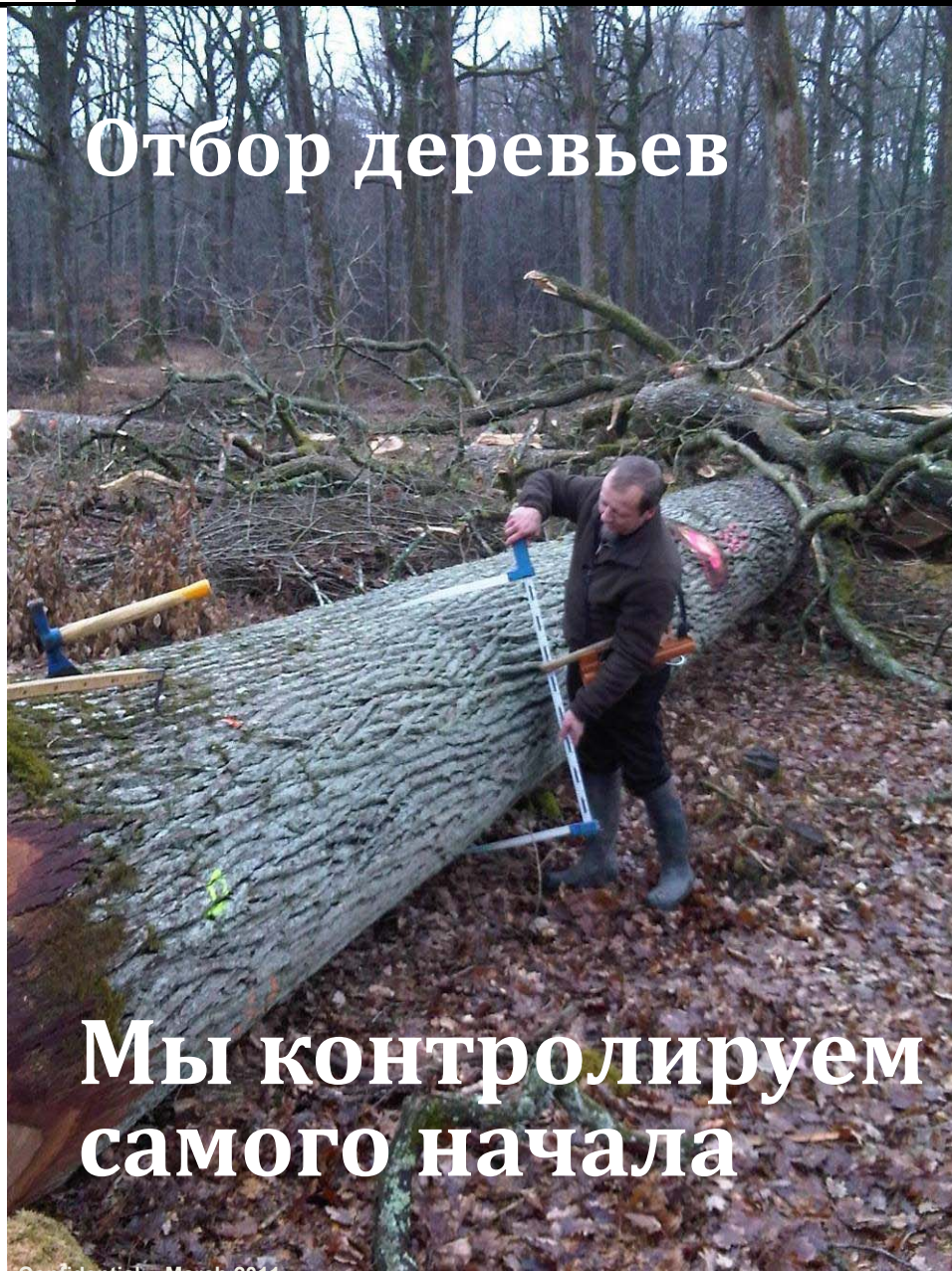


**BUREAU  
VERITAS**

***Всё наше сырьё во Франции находится под строгим контролем независимой организации BUREAU VERITAS***

***Если написано, что бочка из французского дуба – она точно из французского дуба и никакого другого***

## Отбор деревьев



## Контроль



Мы контролируем наше сырьё с самого начала







Дуб высшего качества преобразуется в клёпки на нашей высокотехнологичной лесопилке

## SCIAGE DU BERRY

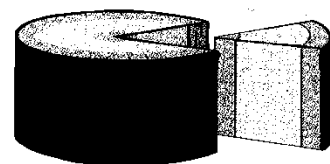
Выдержка клёпок происходит на открытом воздухе в течение 2-х лет в Национальном Парке в Центре Франции



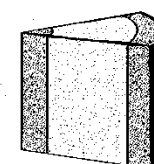
# Оптимальное использование древесины



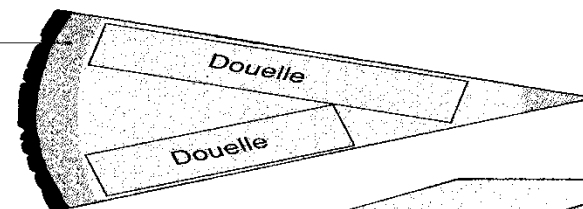
Fente en étoile



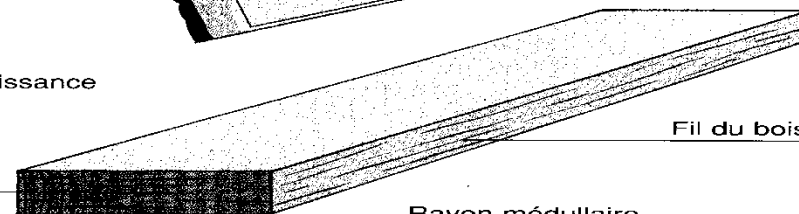
Quartier



Aubier




Cerne de croissance



Fil du bois

Rayon médullaire



**2 года выдержки на открытом воздухе.  
Первый месяц клёпки постоянно поливают,  
чтобы добиться максимально качественной  
выдержки**



# Выбор по плотности дуба(годовой рост колец)



Основываясь на нашем опыте и многочисленных исследованиях, мы прежде всего классифицируем дуб по плотности, а не по месту, (региону), где он произрастает



## На выбор есть 4 варианта:

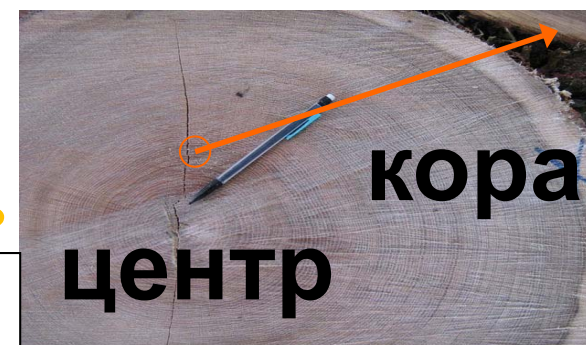
- **Низкая Плотность**, рост колец  $> 3,5$  мм в год (бочки для коньяка, бренди)
- **Средняя Плотность**, рост колец от 1,5 до 3,5 мм в год (смесь средней и высокой плотности 50 на 50%)
- **Высокая Плотность** рост колец от 1,5 до 2,5 мм в год
- **Экстра Плотность**, рост колец  $< 1,5$  мм в год



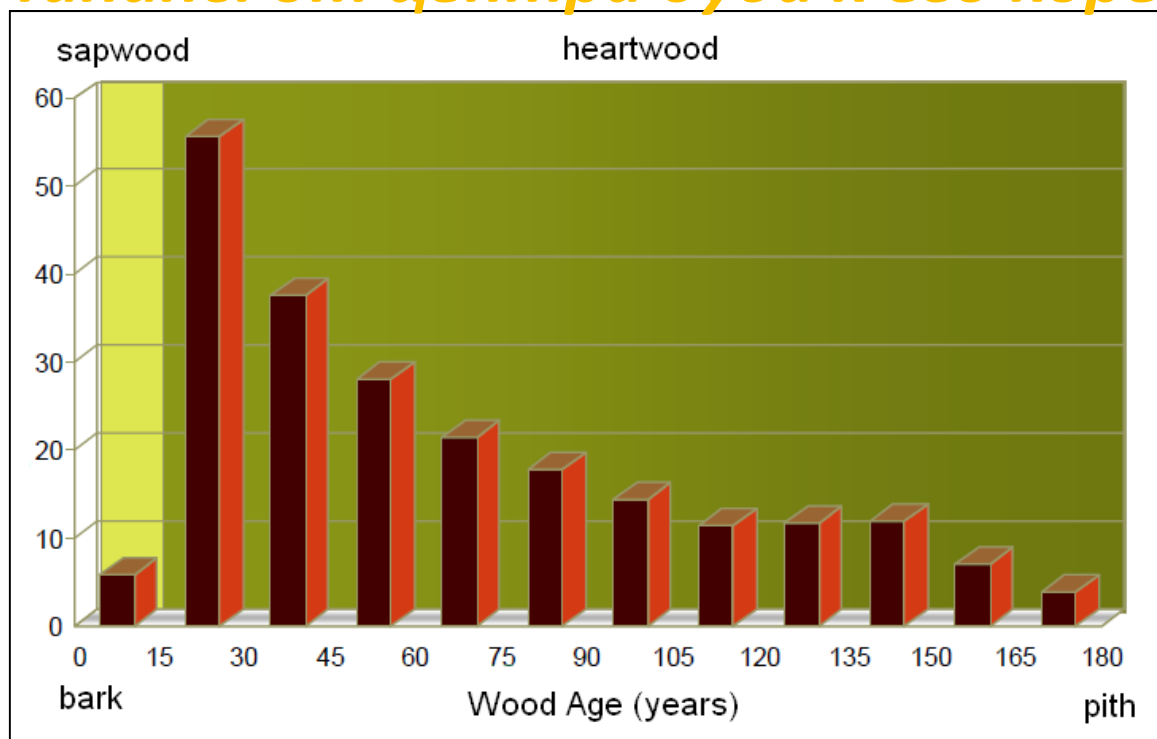
Хотя плотность древесины – важный аспект при классификации дуба, это не панацея. Дуб по прежнему сильно отличается внутри каждой группы по своим характеристикам

**Важно понимать из какой части дуба была выпилена та или иная клёпка:**

*Танины от центра дуба к его коре*



Общие эллагитанины  
(мг/г сухого дерева)





**5 лет назад мы запустили инновационный проект:**



**Oakscan позволяет нам избавиться от натурального разнообразия в дубе и создать чёткую классификацию по полифенольному потенциалу**

**В 2010 году Oakscan выиграла золотой трофей на крупнейшей в мире винной выставке в Бордо (Vinitech)**

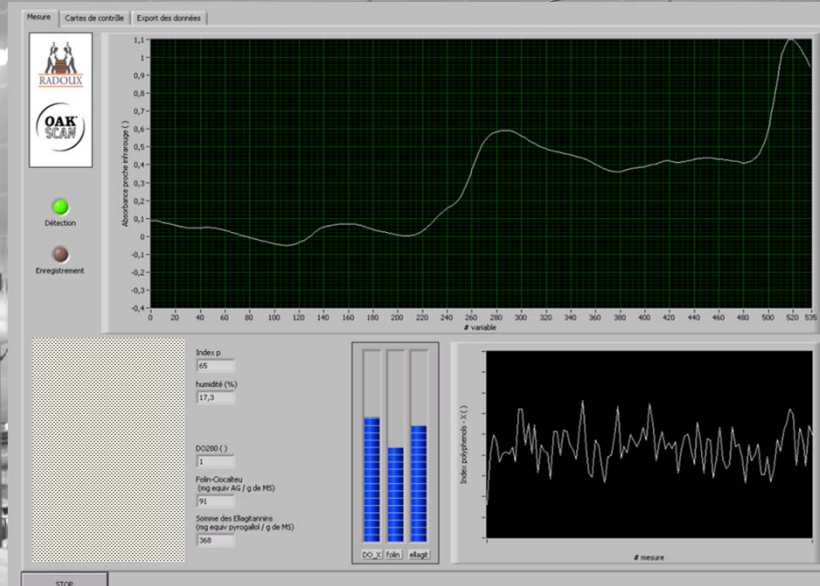




# ОАКSCAN® - чёткая классификация дубовых клёпок



Система OakScan® - система быстрого, клёпка за клёпкой, анализа, основанного на **околоинфракрасной спектроскопии**



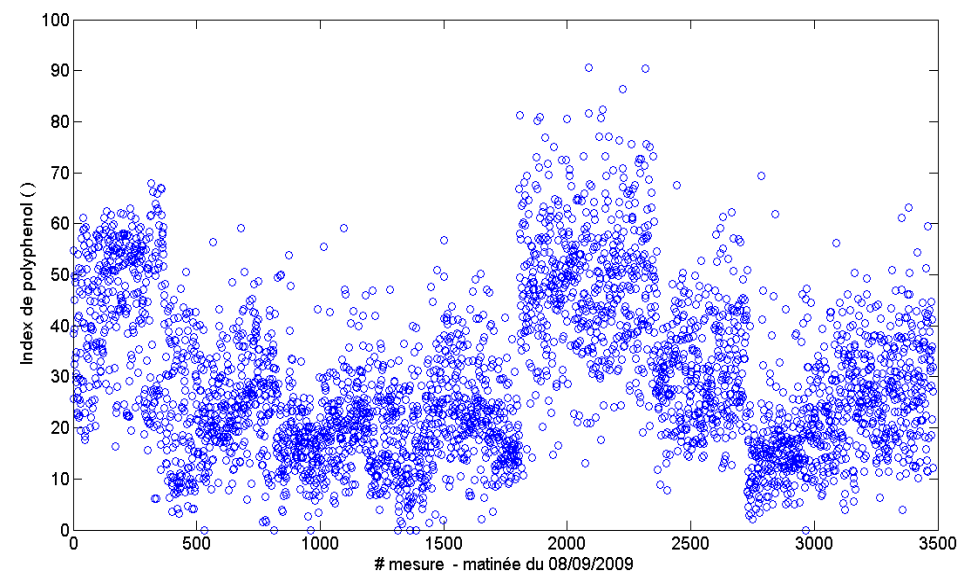
Все клёпки из французского дуба проходят через эту систему, чтобы:

**Чётко измерить полифенольный индекс**

**Пометить каждую клёпку штрих-кодом**

**Занести всю информацию о клёпке в компьютер**

**10-20 тысяч замеров в день**



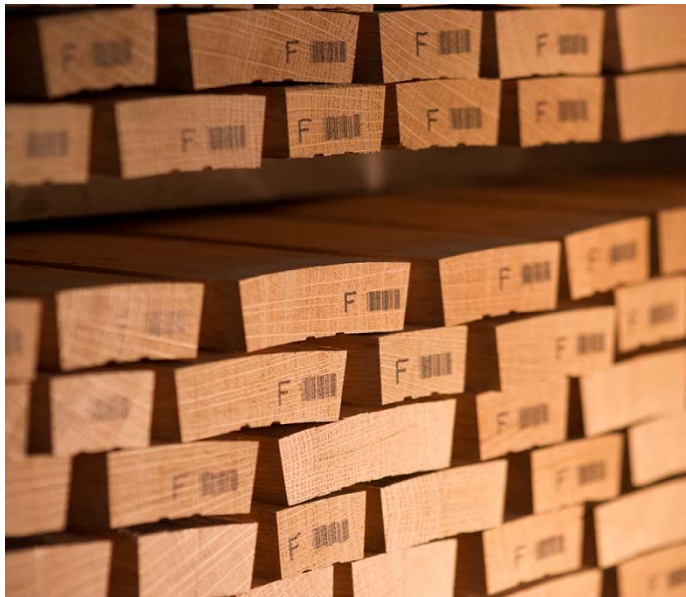
Измерение полифенольного индекса, 08:00 утра – 01:00 дня on  
Среда 08/09/2009



# Как это работает?

Технология точно замеряет полифенольный потенциал каждой клёпки.

После 24 месяцев выдержки каждая клёпка проходит сканирование и сортируется в ту или иную категорию по индексу полифенольного содержания, на ней ставится штрих-код. RADOUX **OakScan**<sup>®</sup> великолепный инструмент для стандартизации дубовых клёпок, который позволяет, по желанию клиента, из года в год создавать **одинаковые бочки**.

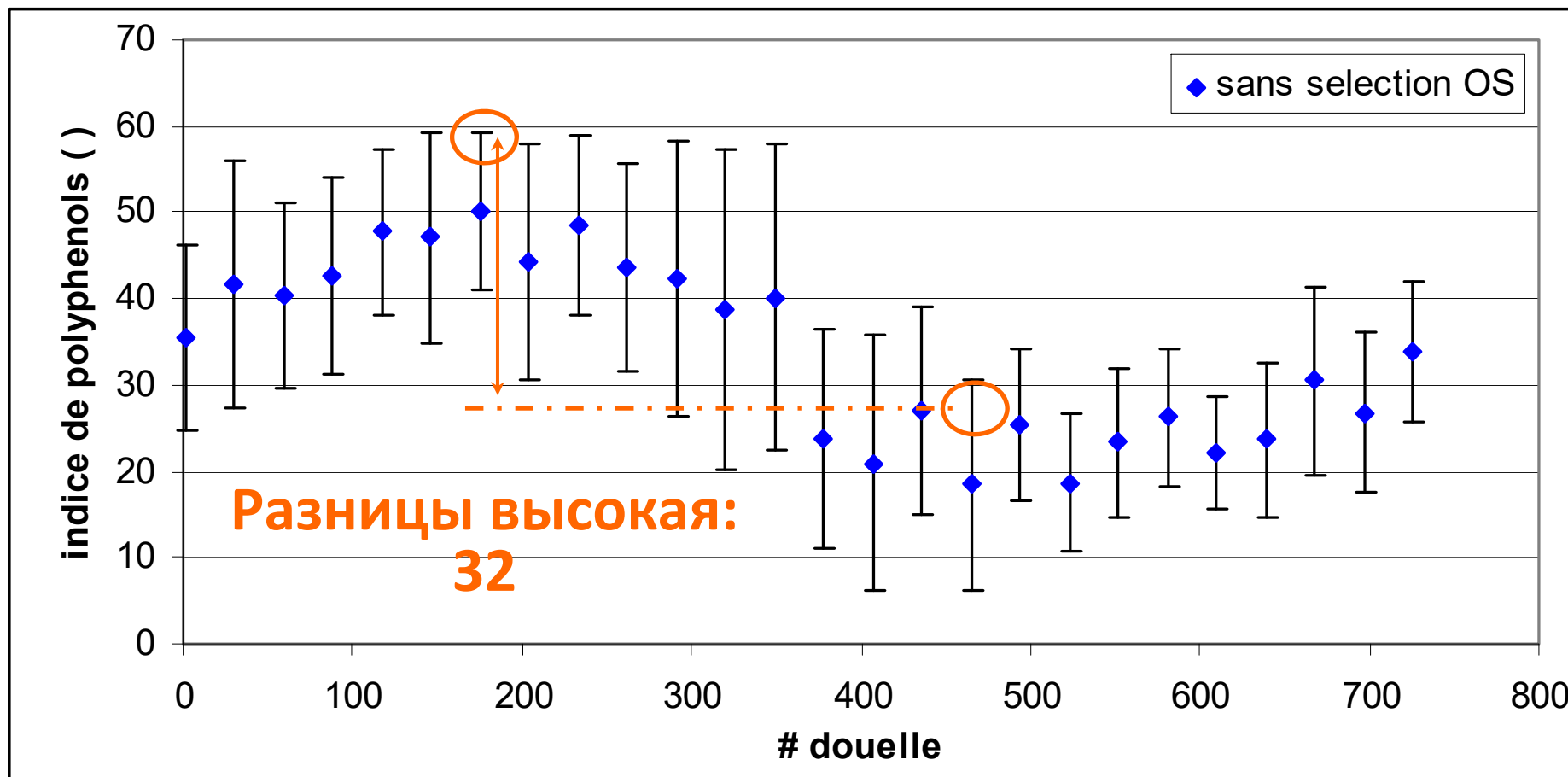




## Что у нас было до OakScan® ?



# До OakScan®: Разные клёпки внутри бочки



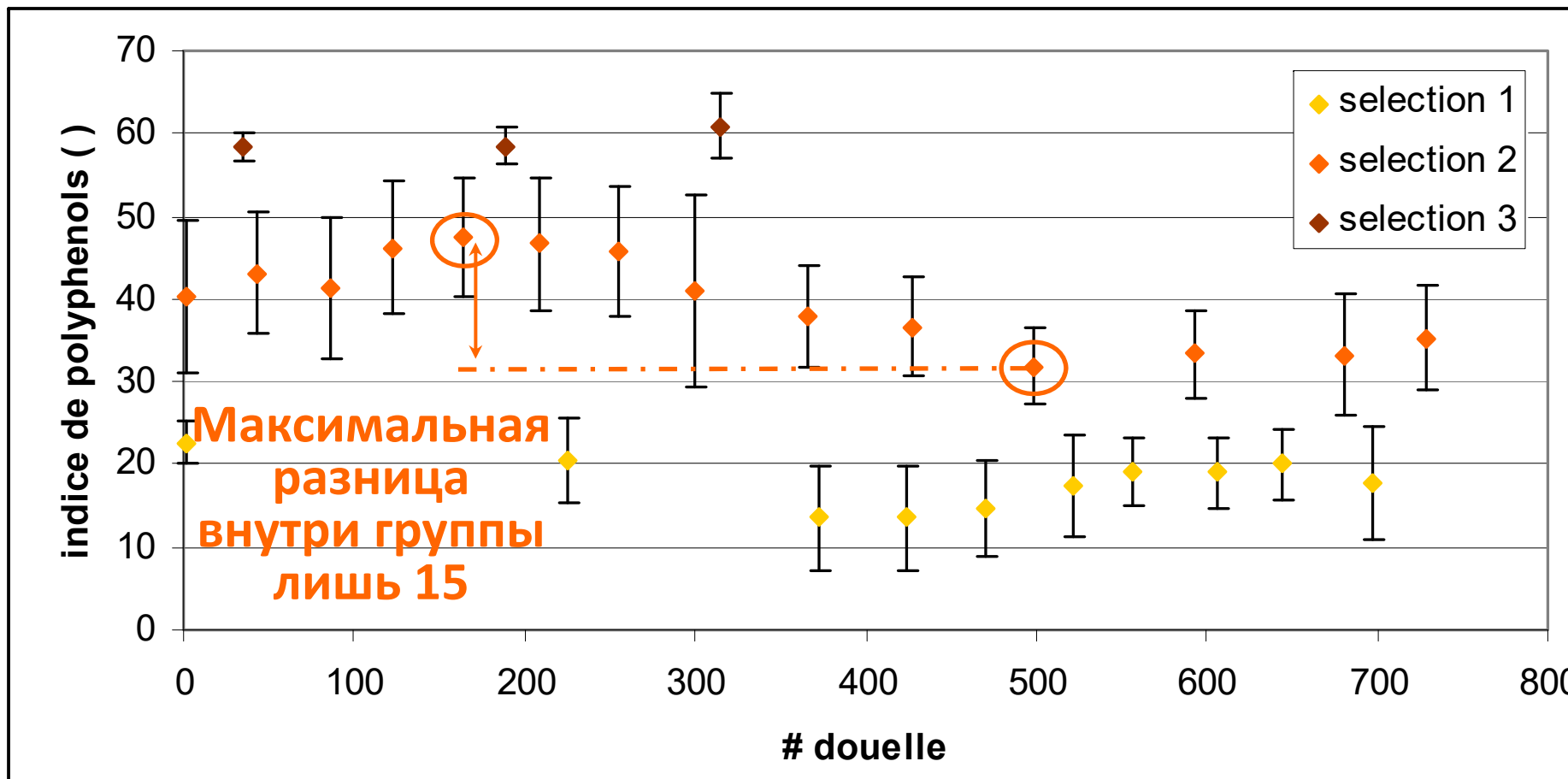
Средний индекс полифенолов каждой бочки(2 паллеты бочек одного происхождения MF27095)  
Мин Индекс= 18 / Макс. Индекс= 50



## ОАКСКАН®: Что же ещё?



# OakScan® : 3 группы по индексу (высокий, средний, низкий)



Индекс полифенолов в каждой бочке, селекция по методу OakScan

Мин= 32 / Макс = 47



## Процесс Обжарки - искусство, которое мы постоянно улучшаем

Помимо традиционных методов обжига,  
мы разработали 4 уникальных  
Профиля обжарки:



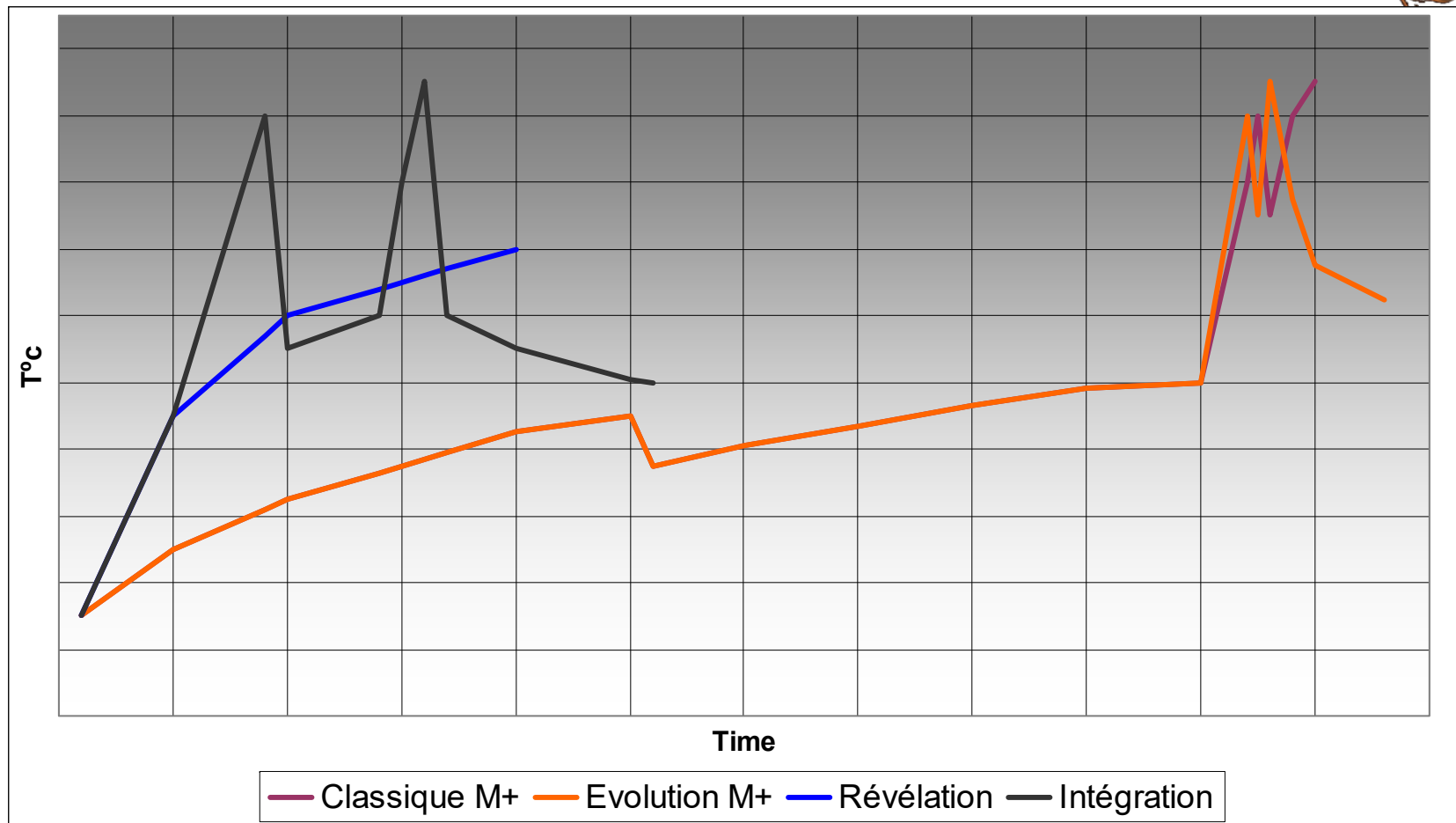
**CLASSIC**  
**EVOLUTION**  
**REVELATION**  
**INTEGRATION**



Эти профили позволяют клиенту выбрать **именно ту бочку**, которая соответствует его запросам и планам:

В соответствии с сортом винограда, временем выдержки и выбранным типом дуба, бочка сделает ваши вина более мягкими или более мощными, с тонким или интенсивным ароматом дуба

# 4 профиля обжарки – 4 уровня воздействия



**CLASSIC**

**МОЩНЫЙ ВКЛАД В СТРУКТУРУ И АРОМАТИКУ**

**EVOLUTION**

**БАЛАНС И СЛАДОСТЬ**

**REVELATION**

**АКЦЕНТ НА ФРУКТЫ В ВИНЕ И ЛЁГКИ АРОМАТ ДУБА**

**INTEGRATION**

**БОЛЕЕ БЫСТРАЯ ИНТЕРГРАЦИЯ И УМЕРЕННОЕ ВЛИЯНИЕ ДУБА**



Температура и длительность обжарки влияют на:

- выделение из дуба ароматических веществ: полисахаридов, лигнина, фенольных кислот
- количество экстрагируемого танина





**Чётки контроль –  
качественные бочки**



## Высокотехнологичное производство





## **Компания RADOUX**

**Известный производитель бутов и ферментаторов (ёмкостей большого объёма)**

**С 1947 года**

**Доступны варианты от 100 to 5000 дал ...**







*France*





**Хорватия**





## Новый Дом для 500 - летнего Вина

В январе 2015 года,  
французское вино,  
считающееся самым  
старым вином,  
находящимся на  
выдержке в дубе, было  
аккуратно перекачано в  
новую 450 литровую  
ёмкость от компании  
**RADOUX**

Вино из Региона **ALSACE**  
урожая 1472 находилось  
в исторических  
подвалах Hospices de  
Strasbourg более 500 лет



Les Hospices Universitaires de Strasbourg  
La SICA des Hospices de Strasbourg  
remercient la tonnellerie RADOUX,  
Messieurs GOURAUD et BLANCHARD  
Pour leur don  
Le 21 Janvier 2015

# Merci!



*Blend*  
LIMITED EDITION

*« Мелочи создают совершенство , а  
совершенство – далеко не мелочь »*

*Leonardo da Vinci*