

# Gama OVOïD: introducción

## FLEXTANK®: ENVEJECIMIENTO INTELIGENTE

### Micro-oxigenación y movimiento de las lías

- ❖ Los Flextank ® se pueden emplear en todas las etapas de la elaboración de vinos. Actualmente más de 3000 viticultores en el mundo lo hacen, tanto en depósitos ovalados, redondos como en cuadrados.
- ❖ Son fabricados en EE.UU. y en Francia bajo licencia. La gama OVOïD que ofrecemos se fabrica exclusivamente en Francia.
- ❖ Los polímeros que lo componen están testados y autorizados para su uso en vino y bebidas alcohólicas (de menos de 50% vol), según las normas definidas por el Reglamento 10/2011 CE. Este material es 100% reciclable al final de su ciclo de vida útil.
- ❖ Su característica principal es el aporte natural controlado del O<sub>2</sub> realizado de la misma manera que la crianza de una barrica. Esta propiedad es permanente durante toda la vida útil del depósito.
- ❖ El aporte constante de O<sub>2</sub> suministrado permite la evolución cualitativa del vino: Bouquet, color, estabilización de estructura tánica y color.
- ❖ A diferencia de otros depósitos para la crianza (como barricas roble, depósitos cemento, etc...) los Flextank no “marcan” aromáticamente a los vinos y permiten preservar su frescura natural.



## 1 La micro-oxigenación bajo control:

La característica fundamental de los OVOiD® es asegurar una micro-oxigenación natural y definida al mismo ritmo que las barricas. Esta micro-oxigenación podría describirse como "nano-oxigenación", ya que el suministro de oxígeno es en forma de oxígeno molecular, el cual se difunde a través de los poros nanométricos de las paredes de nuestros depósitos.

Esta propiedad, incluida en la concepción del depósito, en su diseño y en su patente, no es posible garantizarla con otros materiales (cemento, tinajas, etc.), incluso los más nobles como la madera, donde las variaciones entre ellas son la características normal.



### La gama OVOiD® presenta 2 permeabilidades al O<sub>2</sub>:

› **OVOiD® POWER** con un aporte de oxígeno de 15 a 17mg/L/año equivalente al de las barricas de 1 a 2 vinos.



› **OVOiD® SOFT** con un aporte de oxígeno de 11 a 13 mg/L/año equivalente al de las barricas de 4 a 5 vinos.

## ¿Cómo es la gestión del gas disuelto durante la crianza?

Los depósitos están calculados para funcionar herméticamente cerrados, las paredes actúan como membranas semipermeables. **Lo que impulsa la penetración del oxígeno en el OVOÏD® es la diferencia de presión parcial entre el oxígeno disuelto en el vino y la atmósfera.** Se puede simplificar comparando esta pared a un tamiz molecular que permite el paso de las moléculas en función de su tamaño. **El oxígeno, al ocupar menos espacio que la molécula de dióxido de carbono o de nitrógeno, podrá pasar más rápidamente por este tamiz.** Al calibrar la pared a la velocidad de penetración del oxígeno, también se regula el paso de las moléculas más grandes. Esto evita la evaporación de agua/alcohol común en otros recipientes.

## Una micro-oxigenación natural al mismo ritmo que el de las barricas

**Un estudio reciente llevado a cabo en el ISVV (Instituto científico del vino y la viña, Villenave-d'Ornon, Francia) demostró que el aporte de oxígeno de las barricas nuevas se lleva a cabo en dos fases distintas:**

- La primera se desarrolla durante los 3 meses que sigue metido en barrica y corresponde a la liberación del oxígeno contenido en los poros del roble. Durante este período el vino llena los poros de la madera y las duelas se vuelven impermeables al aire.
- A partir de ese momento, el aporte de oxígeno se realiza por el tapón, el espacio de cabeza y el espacio existente entre las duelas.

**En Flextank® los sistemas de crianza se basan en las propiedades de permeabilidad diferencial de los polímeros al gas. El aporte de oxígeno que hacen las paredes de nuestros depósitos están calibrados con precisión.**

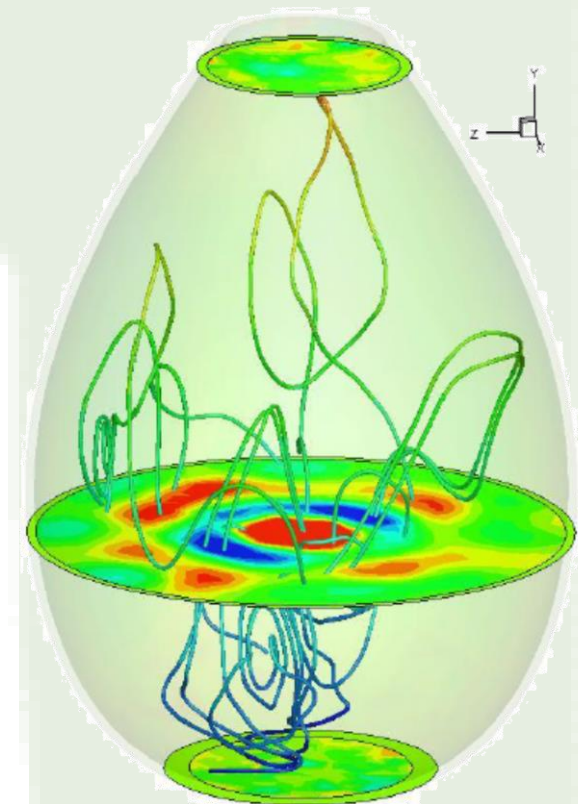
## 2

### El desarrollo natural de las lías:

La forma de huevo de nuestros depósitos favorece la agitación natural de las lías finas ya que acentúa los movimientos de convección provocados por las diferencias de presión o de temperatura. Estos efectos han sido validados por Celsius, una empresa especializada en la modelización de la dinámica de fluidos.

- Según Celsius: «Las dimensiones del depósito OVOïD® son óptimas para permitir un desarrollo natural de las lías a partir del momento en que se produce un gradiente de temperatura de 3°C».
- Otro estudio realizado por la Universidad de Reims Champagne-Ardenne en 2019 ha demostrado que las lías finas tienen velocidades de sedimentación inferior a las velocidades de convección calculadas por Celsius en nuestros depósitos. Las corrientes de convección que se oponen a la sedimentación de las lías finas les permiten mantenerse en suspensión.

› **El efecto sinérgico Oxígeno / Lías:** Las lías finas experimentan los movimientos de convección descritos por Celsius, los cuales hacen que las lías suban desde el centro del OVOïD® antes de volver a bajar por las paredes para reaccionar lentamente con el oxígeno molecular que se difunde a través de éstas.



## 3

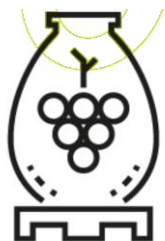
### Maduración controlada: control del aporte de madera

En un contexto de vinos menos maderizados, afrutados y más fáciles de beber, poder controlar el aporte de madera es primordial. Según nuestros clientes, complementar vinos criados en barricas con vinos criados en OVOiD® aporta mayor grasa y fruta. Ambas técnicas de crianza son sinérgicas y se complementan a la perfección.

#### Modos de interactuar

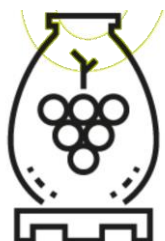
- **Con barricas:** El uso de Flextank permite optimizar la gestión del parque de barricas. Tanto si es insuficiente el aporte conseguido como si se quiere “dulcificar” o amortiguar el aporte adquirido por exceso. La microoxigenación de los depósitos permite controlar este aporte de madera de forma armoniosa y complementaria
- **Con alternativos:** estos depósitos permiten un uso optimizado de la madera para uso enológico ya que se puede controlar el aporte, la dosis, la intensidad y la duración. Se puede crear paralelamente a la crianza tradicional una “paleta” aromática con perfiles distintos de madera y afrutados de diferentes intensidades. Vinos que serán posteriormente de fácil ensamblaje.

## 4 Mejora organoléptica de nuestros vinos:



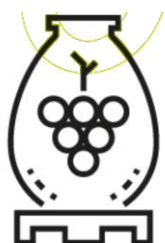
### › MAYOR REDONDEZ, GRASA Y ESTABILIDAD EN CUALQUIER VINO

La forma ovoide favorece los movimientos de convección natural de las lías finas. Estas lías se van degradando y al contacto con el oxígeno, van liberando gradualmente sus manoproteínas y otros compuestos que contribuyen a la estabilidad y favorece la expresión de la complejidad gustativa del vino: redondez, volúmen y amplitud. También complejidad aromática y longitud en boca.



### › ESTABILIZACIÓN DEL COLOR EN LOS VINOS TINTOS

El aporte de oxígeno de los OVOïD® favorece la polimerización de los taninos con los antocianos. El trabajo sobre lías permite también la liberación de manoproteínas que garantizan una mejor estabilidad tartárica y proteica. El color de los vinos criados en los OVOïD® es más azulado y estable.



### › PRIORIZACIÓN DE LA FRUTA EN CUALQUIER VINO

El potencial redox que se equilibra de forma natural revelará el carácter afrutado de los vinos y evitará el desarrollo de sabores azufrados o metálicos que puedan presentarse en condiciones de reducción. La fruta, protegida de las desviaciones aromáticas procedentes de desviaciones microbiológicas – estos depósitos se pueden desinfectar totalmente con facilidad - y sin ningún aporte aromático ligado a la madera, puede expresarse con toda su potencia. Además, como los depósitos están herméticamente cerrados, los aromas volátiles permanecen atrapados en el vino en vez de escapar hacia afuera. A esto se suma un menor uso de SO<sub>2</sub>, ya que gran parte de éste permanece activo en solución y se necesitarán menos correcciones.



## 5

### Interés enológico:



#### › POSIBILIDAD DE FERMENTAR Y DE MADURAR

Sus dimensiones permiten elaborar con facilidad , tanto mostos frescos como mostos con sus pastas.



#### › SEGUIMIENTO MÁS FÁCIL DE LAS PARTIDAS Y/O FINCAS DE INTERÉS ESPECIAL

Elaborar y conservar en condiciones idóneas *cuvées* separadas de fincas o de variedades



#### › RESISTENCIA MECÁNICA Y LIGEREZA

Aun siendo muy ligeros y con cierta elasticidad, tiene buena resistencia frente a golpes o caídas inesperadas



#### › FACILIDAD DE MOVILIDAD Y VACIADO DE PASTAS EN FERMENTACIÓN

Con su “coquetier” y sus “pontets” (asas), puede trasladarse lleno a cualquier rincón en cualquier momento. También es fácil de descubar gracias al kit de asas y a su ligereza.



#### › FACILIDAD DE LIMPIEZA

Mucho más fácil de limpiar e higienizar con los productos clásicos utilizados en bodega que otros depósitos. No requiere especiales atenciones, ya que tolera ácidos y bases.



#### › DISPONIBILIDAD DE DIFERENTES ACCESORIOS

Podemos mejorar su practicidad con una serie de accesorios disponibles (Válvulas Bonde Bellot, System smartwood para duelas, válvulas de bola, grifo toma muestras...)

## 6

### Interés económico:

#### › OPTIMIZAR EL COSTE DE LA CRIANZA

Aunque no hay duda de que las barricas son icónicas, el uso de los Ovoïds permite racionalizar su coste y mejorar la rotación del parque de barricas. Utilizar Ovoïd para reemplazar barricas viejas reduce el ciclo de rotación al aumentar el % de barricas nuevas. Aseguramos la crianza reduciendo riesgos ligados a defectos de limpieza de las barricas más antiguas.

Los Ovoïd® 11,25 y 14,5 pueden reemplazar el uso de 5 ó 7 barricas, respectivamente, de 225 litros. Con duelas de calidad, se podría dividir los costes de crianza entre 4.

#### › REDUCIR EL COSTE DE LA GESTIÓN DE SU BODEGA


Sin necesidad de estar atentos a rellenar. Facilidad de muestreo. Mantenimiento muy sencillo y con menos cantidad de agua.

#### › REDUCIR LA “PARTE DE LOS ÁNGELES”

A diferencia de las ánforas y las barricas (donde la evaporación puede representar hasta un 3%), las pérdidas del vino son casi inexistentes con los OVOïD.



### Comparación del coste de la crianza durante 20 años

OVOïD®	BARRICAS 225 LITROS
Tratamiento con duelas 1 HI <> 1 duela <> 6 €/duela  OVOïD 11,25 <> 11 duelas <> 66 € x 20 años = 1.320 € OVOïD 14,50 <> 15 duelas <> 90 € x 20 años = 1.800 €	➤ Barricas nuevas con una rotación cada 4 años OVOïD 11,25 = capacidad de 5 barricas OVOïD 14,50 = capacidad de 6,5 barricas  ➤ 5,0 barricas c/ 4 años = 25 barricas x 800 € = 20.000 € ➤ 6,5 barricas c/ 4 años = 32 barricas x 800 € = 25.600 €
 OVOïD 11,25 = 3.220 €	➔ 20.000 € Barricas de 225 l.
 OVOïD 14,50 = 4.000 €	➔ 25.600 € Barricas de 225 l.





## 7 Impacto ecológico:



› **Un material 100% seguro, sostenible y reciclable:** El polímero que utilizamos para fabricar nuestros depósitos es el polietileno. Nuestro proceso nos permite utilizarlo puro y sin aditivos. Su impacto en las emisiones de gases de efecto invernadero es de **3 a 4 veces menor** que el de un proceso equivalente de crianza en barricas. Se controla y se valida periódicamente según el Reglamento 10/2011 CE para un uso en el vino y bebidas alcohólicas inferiores a 50%vol. Se recicla al 100% al final de su ciclo de vida útil para la producción de otros bienes: muebles, embarcaciones, etc.

› **Una inversión ecológica sostenible:** Los primeros Flextank vendidos en España, hace más de 16 años, siguen siendo utilizados. Si comparamos una crianza en OVOiD® + Duelas frente a una crianza en barricas durante 16 años, la crianza en OVOiD® consumirá 10 veces menos roble.

Volumen de roble utilizado en 16 años de crianza:



20 barricas = 1 Tonelada



OVOiD® + duelas = ±110 kg



10x  
MENOS  
MADERA

› **Una limpieza más ecológica:** Las paredes del OVOiD® son lisas y eléctricamente neutras. Por lo que los residuos no se adhieren a ellas, como en el inox, madera o cemento. Esto hace que los OVOiD® sean muy económicos en uso de agua y fáciles de limpiar con los productos habituales de la bodega, incluso mecánicamente.

**REDUCE 25 VECES EL IMPACTO EN LOS BOSQUES DE ROBLE**

**REDUCE EN 10 VECES EL IMPACTO EN USO DE AGUA**

