

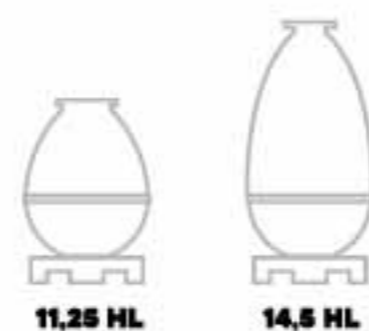
La Gamme OVOïD®

Une gamme complète

2 COULEURS, 2 VOLUMES

› **La gamme :** Les Ovoïd® sont déclinés en blanc et en « stone effect » gris. Ils sont disponibles en 11,25 HL et 14,5 HL.

● La gamme « stone effect » grise ● La gamme blanche



2 niveaux d'apport d'oxygène

APPORT ÉQUIVALENT À UNE BARRIQUE DE 1 À 2 VINS :

- › Pour les vins rouges à **bonne structure tannique**, vos cuvées prestige.
- › **Dégustation optimale** de vos vins de façon plus précoce, pour des mises en marché plus rapides.
- › Profil **fruit mûr**, rond et plein **sans notes boisées**.

APPORT ÉQUIVALENT À UNE BARRIQUE DE 4 À 5 VINS :

- › Pour des vins rouges **souples et légers**, et des profils en bouche **plus équilibrés**.
- › Pour des vins blancs et rosés à la fois **gras et frais, sans notes boisées** grâce à la synergie de l'élevage sur lies.
- › Obtention de **vins nets et sans risque de déviation** liés à l'hygiène de fûts usagés.

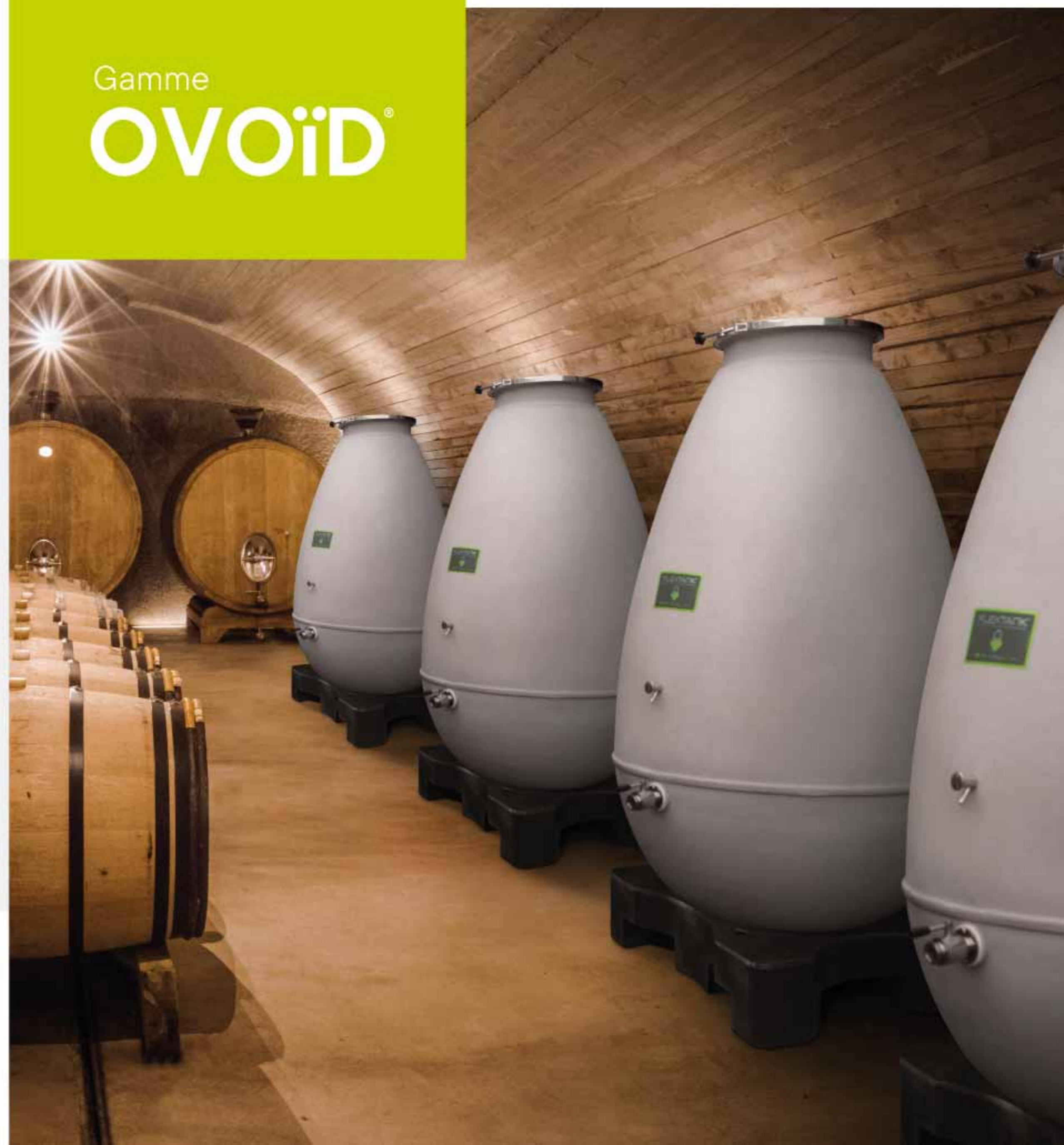
8 rue de Bruges
33000 BORDEAUX
contact@wine-and-tools.com
(+33) 5 35 54 56 27
www.wine-and-tools.com

Wine & Tools
BE SMART
La gamme complète
Ovoïd® est disponible sur
www.wine-and-tools.com



Wine & Tools
BE SMART

Gamme
OVOïD®



OVOÏD®

REPENSER L'ÉLEVAGE

Associant tradition et modernité la gamme OVOÏD® combine **deux fonctions** dans un même contenant :

La **micro-oxygénation sous contrôle** grâce à un matériau permettant un apport calibré d'oxygène.

Le **brassage naturel des lies** maintenues en suspension grâce à la forme en œuf des cuves(*).

(*) La dynamique du brassage des lies a été modélisée la société **CeSIUS**, spécialiste en dynamique des fluides.

POUR BIEN ÉLEVER TOUS VOS VINS

Vins blancs et rosés : l'oxygène en quantité faible et constante est l'allié incontestable de l'élevage sur lies des vins et du développement du bouquet.

Vins rouges : Ovoid® assure la maîtrise de la micro-oxygénation sur de petits volumes, de façon dissociée de l'apport boisé.

- › **Plus de gras en bouche** grâce aux lies fines conservées au contact du vin tout au long de l'élevage en Ovoid®.
- › **Plus de netteté aromatique** : les vins se dégustent rapidement, ni trop réduits ni a trop ouverts.
- › **Plus de stabilité protéique et tartrique** : les lies libèrent des mannoprotéines source de stabilité naturelle, réduisant ainsi les recours aux intrants œnologiques.

- › **Travail sur le fruité** : un contenant sans contaminant, pas de masque aromatique lié au bois, votre vin se déguste rapidement à son optimum.
- › **Plus de gras et de sucrosité** par l'effet synergique des lies et de l'oxygène.
- › **Une couleur plus stable** : en présence d'oxygène, la polymérisation entre tanin et anthocyanes favorise des couleurs plus bleues et plus stables.

3 raisons de choisir un OVOÏD®



POUR LEUR PERFORMANCE ŒNOLOGIQUE

- › **Micro-oxygénation naturelle au même rythme que vos barriques** : la diffusion précise et calibrée de l'oxygène par les parois de l'Ovoïd® assure un élevage **qualitatif et fiable**.
- › **Préservation du fruité et des arômes volatiles** : grâce à l'Ovoïd® pas d'évaporation, les arômes fruités restent dans vos vins. Parallèlement l'oxygène est apporté de façon constante : ni trop, ni trop peu... **le potentiel redox s'équilibre** de lui-même, révélant des vins fruités et ouverts.
- › **Gain en rondeur et en gras naturellement** : la forme en œuf favorise la **remise en suspension naturelle des lies fines**, dont le pouvoir stabilisant et enrobant contribuera à la qualité organoleptique de votre vin.
- › **Ovoïd® allié de votre élevage, avec ou sans fûts** : vous maîtrisez sans contrainte le pourcentage de vin à élever en barrique au contact de **bois de qualité**. À vous de décider !
- › **Bois œnologiques** : nous avons nos préférences mais vous gardez la maîtrise !



POUR LEUR INTÉRÊT ÉCONOMIQUE

- › **Optimiser votre coût d'élevage** : Si il ne fait aucun doute que les barriques sont iconiques, leur utilisation doit être raisonnée. Les Ovoïd® peuvent se substituer à l'emploi de 5 ou 7 fûts de 225 L. Avec des staves de qualité et un financement adapté, vous pouvez diviser par 4 vos coûts d'élevage. Faites vos comptes !
- › **Réduire les coûts de gestion de votre chai** : pas d'ouillage, échantillonnage facilité, entretien très simple avec moins d'eau.
- › **Réduire la part des anges** : contrairement aux amphores et aux barriques, les pertes en vin sont quasi inexistantes en Ovoïd®.



POUR LEUR IMPACT ÉCOLOGIQUE

- › **Un matériau 100% sûr et recyclable** : le polymère utilisé est vierge de tout additif et est validé pour une utilisation en conditions œnologiques. En fin de vie il **se recycle à 100%**.
- › **Un investissement durablement écologique** : Si on compare un élevage en OVOÏD + Staves à un élevage en barrique, celui réalisé en OVOÏD consomme 25 fois moins de chêne et son bilan carbone est bien meilleur.
- › **Un nettoyage plus écologique** : Les parois des Ovoïd® sont lisses et neutre électriquement. Le tartre et les résidus n'y adhèrent pas. De ce fait, les Ovoïd® sont très économes en eau et facile à hygiéniser avec les produits usuels du chai.

VOLUME DE CHÊNE NÉCESSAIRE EN 16 ANS D'ÉLEVAGE

- Pour un élevage de 5 barriques de 225 L
- Pour un élevage Ovoïd 11,25 hL + Staves

25X MOINS DE BOIS