

*Eclat*

**HÛDRO®**

SÉLECTION DE TERROIRS  
GRAINS FINS

VINITECH  
SIFEL

2018

TROPHÉE  
BRONZE



Chauffe HÛdro Céramique

Barriques 225 L / 300 L / 400 L / 500 L

VINITECH  
SIFEL

2018 TROPHÉE  
BRONZE

## Spécifications techniques : Barriques Eclat Hÿdro 225 L / 300 L / 400 L / 500 L

	Bordelaise Transport 225L	300 L	400 L	500 L
Longueur douelles**	95 cm	98 cm	105 cm	110 cm
Diamètre bouge**	69 cm	78 cm	86 cm	93,5 cm
Diamètre tête**	56 cm	65 cm	71 cm	78 cm
Cercles galvanisés	6 cercles	8 cercles	8 cercles	8 cercles
Poids	47 kg	60 kg	70 kg	82 kg
Épaisseur douelles et pièces de fonds**	27 mm			
Trou de bonde	50 mm ±5mm			
Cintrage	À la vapeur d'eau pure, permettant une extraction maximale des tanins. Méthode économe en eau et permettant d'évincer une éventuelle contamination.			
Torréfaction	Imprégnée de vapeur d'eau pure, la barrique est chauffée par céramique à cœur, permettant ainsi une pénétration profonde et douce de la chaleur au cœur de la douelle.			
Finition	Ponçage au tour, bandes grains fins. Finitions à la main.			
Marquage	Gravure laser, selon le cahier des charges client.			
Contrôle	Échaudage sous pression. Traçabilité au numéro unique.			
Conditionnement	Marguerites en têtes, film étirable.			

\*\* Valeurs brutes/ Données indicatives et non contractuelles.

Eclat

HÿDRO®



La barrique Eclat Hÿdro bénéficie d'une extraction optimale des tanins lors de son cintrage à la vapeur d'eau pure et d'une cuisson à cœur par céramique en douceur. Elle est la barrique de référence pour les vins dont le caractère fruité, dentelé mérite d'être mis en avant. Une barrique idéale pour l'élevage de grands vins blancs. La vapeur HÿDRO favorise et homogénéise les phénomènes de caramélisation par Céramique des sucres du bois au cœur et en périphérie des douelles. La barrique ECLAT HÿDRO offre un niveau exceptionnel de suavité et une très élégante contribution au vin, avec un profil aromatique préservant le fruit comme nul par ailleurs.



v i n é a  
Forêts et Arômes du Monde