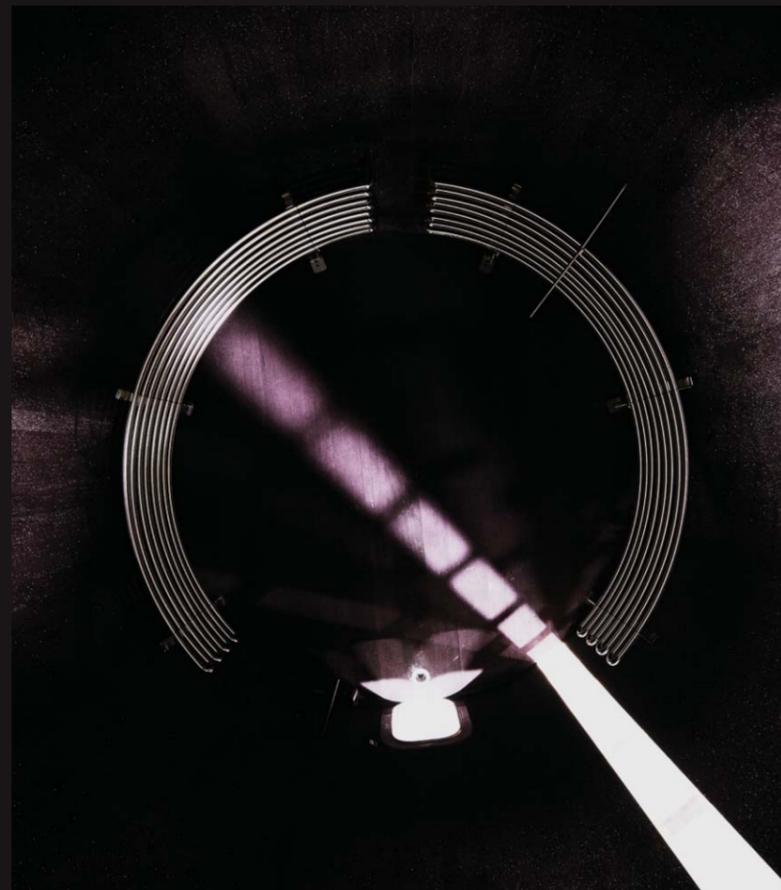




EL GRAN ARTE
DE LA TONELERÍA

TINOS & FUDRES





EL ROBLE EN TODO SU ESPLENDOR



LA EXPRESIÓN DE LA TRADICIÓN Y DE LA MODERNIDAD

Históricamente reconocida desde 1877, SEGUIN MOREAU, es la tonelería experta en la fabricación de tinos y fudres de roble de 10 a 610 hl. Nuestras raíces en la región Cognac nos han permitido desarrollar un savoir-faire en el sector de las bebidas espirituosas (cognac, armagnac, ron, etc.).

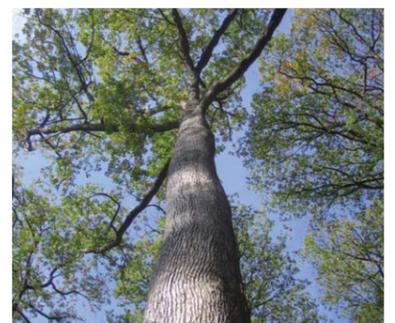
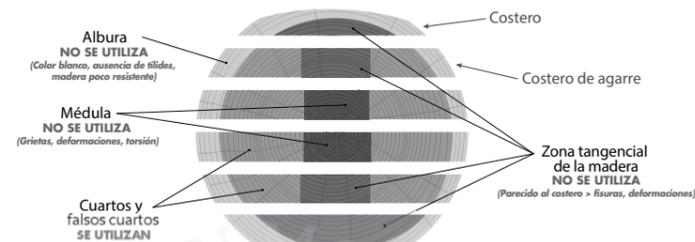
Hace 40 años esta experiencia se extendió a la fabricación de grandes contenedores para la vinificación y la crianza de vinos de calidad, pero también para la cerveza y la sidra.

Nuestros equipos están a vuestra disposición para acompañarle, aportando un capital de competencias único para la realización a medida de vuestro proyecto.

LO MEJOR DEL ROBLE

- Roble francés de primera calidad procedente de los mejores bosques franceses (Centre, Borgoña, Île-de-France, Pays de la Loire, Vosges, etc.).
- Certificación PEFC.
- Textura regular y homogénea.
- Stock permanente de 3500m³ en nuestro parque de tablonos.

La maduración se lleva a cabo en nuestro parque en Cognac. Garantizamos una óptima reproducibilidad del perfil organoléptico en cada tino o fudre a través del ensamblaje de duelas extraídas de diferentes tablonos.





UNA MAESTRÍA ÚNICA



UNA PREPARACIÓN METICULOSA DE CADA DUELA

Al momento de transformar los tablones en duelas, se retiran los costeros y la médula para evitar posibles deformaciones con el tiempo y **optimizar la estanqueidad**.

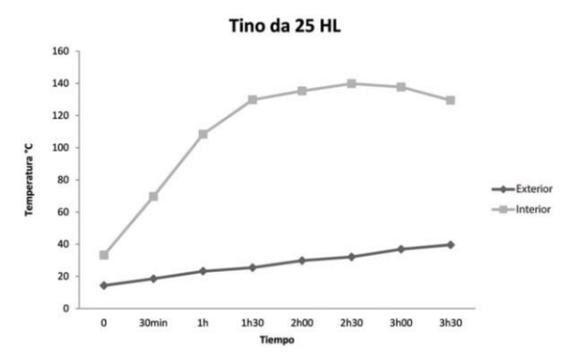
FIJACIÓN DE AROS CON CHAZO Y MAZO

Este **método tradicional** asegura una fijación muy sólida (presión de varias toneladas) y es prueba de garantía de calidad:

- Estanqueidad en las juntas;
- Conservación en el tiempo.

EL TOSTADO

- **Tostado profundo en brasero con madera de roble.**
- **2 niveles de tostado**
Ligero: discretas notas de madera. Un toque de mineralidad.
Medio: notas más tostadas, especiadas. Dulzor en boca.
- Se mide la temperatura de cada tino o fudre (interior y exterior) durante el tostado.



UN ACABADO IMPECABLE

- Lijado y pulido realizados con cuidado.
- Aros de acero galvanizados pintados o de inox.
- Barniz micro-poroso apto al contacto alimentario o aceite de linaza para proteger el cuerpo y los fondos.

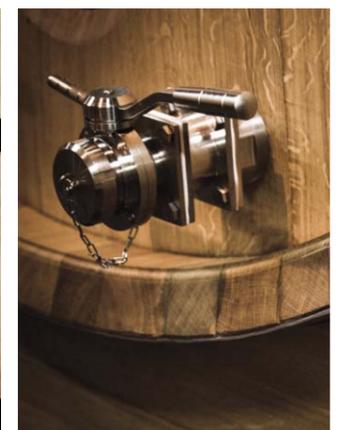
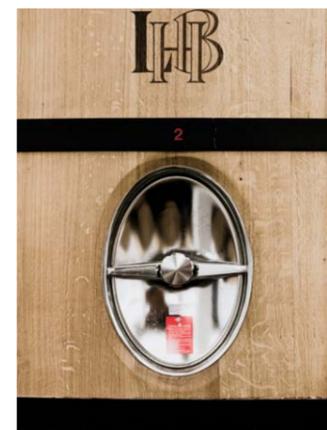


PUERTAS, BOCAS & ACCESORIOS DE ACERO INOXIDABLE

Inicialmente diseñado por SEGUIN MOREAU, el **método de ensamblaje de madera y acero inoxidable con marco "en forma de U"** aumenta el número de barreras entre el interior y el exterior, y presenta numerosas ventajas:

- Mejora de la estanqueidad,
- Facilita la higiene y mantenimiento,
- Aspecto más estético,
- Limitación de las fuentes de oxidación.

SEGUIN MOREAU patentó en 2007 la fabricación y fijación de **una puerta a ras del fondo inferior**, la cual permite un descube óptimo. Ofrecemos además **una amplia gama de accesorios**.





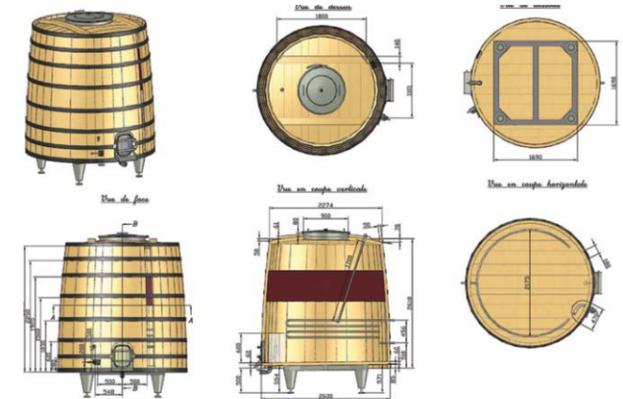
CALIDAD Y SERVICIOS DE ALTA GAMA



ASESORAMIENTO PERSONALIZADO

Nuestro equipo está a vuestra disposición para responder lo mejor posible a sus expectativas. Nos implicamos en cada una de las etapas de vuestro proyecto, desde los estudios iniciales hasta la post-venta:

- Asesoramiento,
- Planos 2D y 3D,
- Instalación e intervención en vuestras dependencias,
- Formación del personal para el mantenimiento de los tinós o fudres.



CALIDAD & I+D

- Controles de **no contaminación** de la madera por compuesto órgano-clorado (tipo TCA/TCP).
- Certificación **ISO 22000** desde el 2007.
- **Certificado de origen** del roble (previa solicitud).
- Proceso **APPCC**.
- **Programas I+D** específicos para:
 - desarrollar nuevas soluciones para mejorar nuestros productos y servicios,
 - responder a los requisitos específicos de nuestros clientes.

LA GARANTÍA SEGUIN MOREAU

SEGUIN MOREAU ofrece una **garantía de dos años** en caso de defecto de fabricación o accesorio defectuoso. La garantía es aplicable dentro de un marco de una correcta utilización del producto, respetando nuestro manual de instrucciones.



¿SABÍAS QUE...?

De los materiales utilizados en vinificación, la madera de roble es con diferencia el más aislante. Esta propiedad se expresa por la conductividad térmica (λ) del material en W/m.K. Cuanto más bajo sea λ , más aislante será el material (resiste a los flujos de calor):

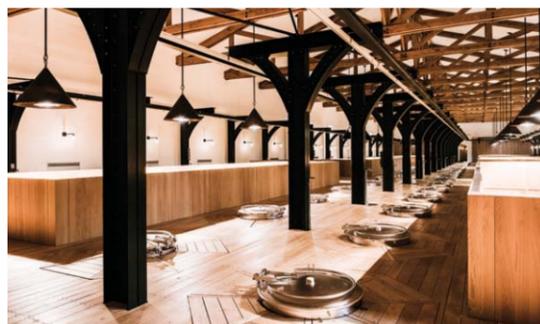
- Roble macizo: 0.2 W/m.K
- Hormigón armado: 1.2 W/m.K
- Acero inoxidable: 50 W/m.K

La inercia térmica (R), que puede definirse como la capacidad de un material para resistir a los flujos de calor, depende de la conductividad térmica (λ) y del grosor (e) de la pared del contenedor: $R = e/\lambda$. Cuanta más gruesa es la pared, menor será la conductividad térmica, por tanto más aislante será el recipiente. ¡Es el caso de los grandes contenedores de roble! Sus paredes suelen tener un grosor de 5-6 cm, mientras que el de otros materiales (hormigón, acero inoxidable) suele ser menor.

Resulta que los grandes contenedores de roble son entre 10 y 100 veces más aislantes que los demás comercializados actualmente.

Ventajas técnicas:

- Inercia térmica: oscilaciones de temperatura menos significativas y más lentas;
- Economía: minimización del consumo energético de termorregulación.



CONTACTO

Nuestro equipo está a vuestra disposición para ayudarle y compartir su experiencia.

Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con nosotros:

oenos@seguin-moreau.fr

AGRADECIMIENTOS

CRÉDITOS FOTOGRAFÍAS: FRANÇOIS BLAZQUEZ - OLIVIER POGGIANTI - STUDIO PRIGENT.
CRÉATION: S.B & B CONSULTING.

SEGUIN MOREAU AGRADECE A TODOS SUS CLIENTES POR SU FIDELIDAD Y CONFIANZA.

ESTÁN PRESENTE EN ESTE FOLLETO:

CHÂTEAU BRANE CANTENAC - CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD - CHÂTEAU PAVIE - BODEGAS RODA -
PAGO DE CARRAOVEJAS - MAISON ROEDERER - MAISON MUMM & CIE - CHÂTEAU DAUZAC - CHÂTEAU DE
BEAUCASTEL - MAISON OGIER - E. RÉMY MARTIN & C° - CHÂTEAU CARMES HAUT-BRION - CHÂTEAU PAPE
CLÉMENT - CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION.



TONELERÍA FRANCESA DESDE 1838
LO MEJOR DEL ROBLE
LA MAESTRÍA DEL OFICIO
EL RESPETO DE LA MATERIA PRIMA
LA TRANSMISIÓN DEL SAVOIR-FAIRE
UN EXCEPTIONAL NIVEL DE ACABADOS
EL SENTIDO DEL DETALLE
INVENTOR DEL TOSTADO ENOLÓGICO
LA OFERTA MÁS DIVERSIFICADA
EXCLUSIVOS PROCESOS TÉCNICOS
UNA EXPERIENCIA ENOLÓGICA FUERA DE LO COMÚN
LA COMPRESIÓN DE LOS INTERCAMBIOS ENTRE EL VINO Y LA MADERA
LA PASIÓN POR EL PROGRESO
LA IMPLICACIÓN EN INVESTIGACIÓN & DESARROLLO
ACTOR DEL DESARROLLO SOSTENIBLE
LA MARCA DE LOS MÁS GRANDES VINOS DEL MUNDO
UNA POSICIÓN DE LÍDER
UNA IMPLANTACIÓN MUNDIAL
100% ENOLOGIQUE

