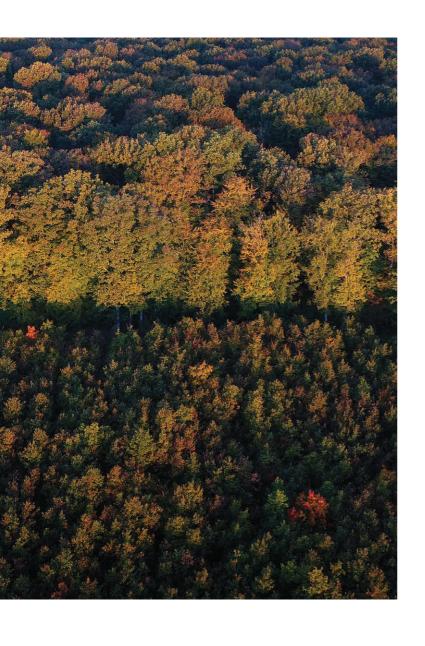
berthomieu tonnellerie



www.berthomieu.com



« La Tonnellerie Berthomieu se distingue por su método único de domado con vapor y su selección proveniente de las mejores zonas forestales.»



La Tonnellerie Berthomieu forma parte del único
grupo tonelero cuya producción se realiza de forma
completamente integrada, desde la explotación forestal
hasta el producto final. Contando con la reputación del
grupo Charlois, con más de 350 años de experiencia en
el bosque, sus conocimientos sobre el roble y su amplia
experiencia son ventajas únicas. Implantada en el "Pays
Nivernais" (Nevers), una de las zonas forestales de mayor
reputación en Francia por su roble do Tando con
vapor y
su selección proveniente de los mejores bosques altos.

Durante todo el año, nuestros compradores recorren los bosques franceses en la búsqueda del mejor roble que será utilizado para la fabricación de barricas dedicadas a la crianza de vinos y bebidas espirituosas. Árbol por árbol, los robles que han sido seleccionados son evaluados siguiendo un riguroso plan de gestión, elaborado en un marco estricto de repoblación forestal en el respeto de la biodiversidad.

([])

racias a que sus propias fábricas de duelas le suministran el 100% de las duelas, la Tonnellerie Berthomieu tiene garantizado, año tras año y con perfecta regularidad, el abastecimiento del roble utilizado como materia prima, tanto en términos de calidad como económicos, debido al alto volumen de compras.

Las duelas utilizadas para las barricas Berthomieu han sido expuestas a un envejecimiento natural al aire libre en parques virgenes de toda contaminación ubicados en el corazón del bosque de Bertranges, durante un período de 24 meses como mínimo.

La Tonnellerie Berthomieu emplea una técnica única de domado con vapor durante la elaboración de la barrica. Esta operación confiere múltiples beneficios a la madera:

- Al someterla a un vapor intenso, se produce una labor de "limpieza" de la madera que contribuye a la eliminación de los taninos ásperos.
- Este tratamiento al vapor dilata suavemente los poros de la madera, permitiendo que la etapa de tostado final penetre las duelas más profundamente.
- Gracias a este tratamiento, es posible proceder a una fase de tostado más larga y menos intensa con el fin de preservar mejor y respetar los aromas frutales originales del vino.

LA TONNELLERIE BERTHOMIEU OFRECE UNA EXTENSA GAMA DE BARRICAS:

 $\begin{array}{lll} \textbf{Roble frances} & & \text{Nevers, Allier, Vosgos y centro de Francia en 225 L} \\ & & -228 \text{ L} - 300 \text{ L} - 400 \text{ L} - 500 \text{ L}. \end{array}$

Roble americano ensamblaje de robles americanos de gama alta en

225 y 300 L.

Hibridas casco de roble americano y fondos de roble francés en 225 et 300 L.



GAMA DE BARRICAS **BERTHOMIE**U

ROBLE AMERICANO

BVCnt 69188	BORDELESA TRANSPORTE	BORDELESA TRANSPORT E LIGERO	BORDELESA CHÂTEAU FERRÉE	BORDELESA CHÂTEAU	BORGOÑA TRANSPORTE	BORGOÑA CAVEAU	300 LITROS	400 LITROS	500 LITROS	BORDELESA TRANSPORTE	300 LITROS	BORDELESA TRANSPORTE HIBRIDA	BORGOÑA TRANSPORTE HIBRIDA	300 LITROS HIBRIDA
Capacidad (L.)	225	225	225	225	228	228	300	400	500	225	300	225	228	300
Espesor duelas (mm)	27	22	22	22	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
Aros galvanizados	6 o 8	6 o 8	8	608	6 o 8	6 o 8	6 o 8	8	8	6 o 8	6 o 8	6 0 8	6 o 8	608
Aros castaño	-	-	-	4	-	4 o 8	-	-	-		-		-	-
Peso (kg)	48	40	40	40	48	48	60	81	92	48	60	48	48	60
Longitud duelas (cm)	95	95	95	95	88,5	88,5	99	105	112	95	99	95	88,5	99
Ø cabeza (cm)	56,5	56,5	56,5	56,5	60	60	64	72	77	56,5	64	56,5	60	64
Ø medio (cm)	69	69	69	69	72,5	74	78	88	93	69	78	69	72,5	78
Superficie interior	2,00	2,01	2,02	2,02	2,00	2,00	2,39	2,92	3,37	2,00	2,39	2,00	2,00	2,39
Barras fijadas	-	-	•	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

QUALIDAD DE ROBLE					
Origines	N – Bosques de Nevers, A – Bosques de Allier, CF – Bosques del centro de Francia, V – Bosques de Vosgos Roble americano – Quercus Alba				
Modolos Hibridos	Casco: roble americano - Fondos: roble francés				
Envejecimiento	Natural al aire libre mínimo por 24 meses				
Control de calidad	Control de ausencia de contaminantes				
CERTIFICACIONES / RECONOC	IMIENTOS				
Figure Fi	HACCP PEFC/10-34-107 Roble francés / Duración del envejecimiento al aire libre «Origen Francés Garantizado»				
EMPAQUETADO					
Identificació	Número de identificación por lote				
Embalaje	Cartón / envoltorio de burbujas y papel craft / film plástico				

Tostado	Tradicional con fuego de leña Ligero (L), Medio (M), Medio+ (M+), Fuerte (F)					
Boca (tapón)	Quemada - Diámetro 48/52 mm					
Fondos	Ensamblaje de roble francés o de roble americano + clavija de acero inoxidable + juncos naturales					
Control de estanqueidad	Pruebas con agua caliente bajo presión Escurrimiento y secado sin azufre añadido					
Opciones	Fondos tostados Aros pintados en negro Marcado especial a láser Falsete Tapón de madera o silicón Barricas Optima					



Parc d'activités des Bertranges 58400 LA CHARITE SUR LOIRE France Tel. +33 3 86 69 62 79 Fax +33 3 86 69 67 47 contact@berthomieu.com



Abastecimiento de roble 100% integrado

100 % PEFC

Programa de reconocimiento de certificaciones forestales
Estamos comprometidos con el programa de Gestión forestal sostenible
(PEFC) y la Certificación Bureau Veriats certifica que la Tonnellerie
Berthomieu respeta los criterios definidos por la certificación de la Cadena de
custodia ((BV/CdC/2172175 H y BV/CdC/2172175 G) PEFC enunciados
en los sistemas de referencia emitidos por PEFC (Anexos IXa – noviembre
2008 y IXb – enero 2009).

HACCP

Seguridad alimentaria
De la fábrica de duelas a la Tonnellerie, estamos comprometidos con el proceso
HACCP (sistema que identifica, evalúa y controla riesgos importantes relativos
a la seguridad de los alimentos). La inspección Bureau Veritas nos otorga una
certificación de reconocimiento (8W109/IRE) por nuestro plan HACCP, que
nos permite garantizar la calidad alimentaria de nuestros productos.

Roble francés

La inspección Bureau Veritas nos otorga certificaciones de reconocimiento (N°BV/102-2/RE y N°BV/102-3/RE) por nuestro control del origen francés en nuestra materia prima, el roble.

"Origine France Garantie"

El sello "Origine France Garantie" (Origen Francia garantizado) asegura a los consumidores la trazabilidad del producto, al ofrecerle una indicación de procedencia clara y objectiva. Las empresas deben cumplir a cabalidad con dos criterios acumulativos para lograr obtener este sello: 1) Entre 50% y el 100% de precio de coste unitario es francés (95% para las barricas Berthomieu y 100% para sus fábricas de duclas). 2) El producto adquiere sus características esenciales en Francia. Nuestra certificación es validada regularmente por Bureau Veritas.

Envejecimiento natural de las duelas al aire libre La inspección Bureau Veritas nos otorga certificaciones de reconocimiento (N'BV/102-2/RE y N'BV/102-3/RE) por nuestro control de la duración del crejecimiento natural al aire libre de las duelas que componen nuestras barricas.

Sistema de control TCA/TCP

- (Dois de haloanisoles, halofenoles y lindano)

 Control de aguas (riego de troncos, agua de prueba, agua de domado al vapor)

 Control atmosférico (zona de almacenamiento de duelas, productos terminados y materias secas, talleres duelas y Tonnellerie).

 Control de embalaje (cartón, film, tapón silicón, tapón madera, etc.)
- Control de todos los productos y/o materiales que intervienen durante la fabricación (harina, clavijas de acero inoxidable, barras, máquinas, etc.)
- Control de lotes de duelas recibidos
- Control de contenedores (empleo de lonas como barreras protectoras





