



REGENERATION NATURELLE DE BARRIQUES

Afin de diminuer les coûts de l'élevage des vins en fûts, BARENA a mis au point, avec des œnologues reconnus, une technologie brevetée régénérant naturellement les fûts usagés. La barrique est traitée uniformément par un procédé physico-mécanique sans démontage qui associe un gommage du bois de chauffe par projection d'un abrasif naturel à travers la bonde et deux traitements d'aseptisation par la vapeur saturée et le soufre.

1. Notre Procédé: Préalable au traitement

Les paramètres du traitement (temps d'abrasion et de vapeur, dose de soufre) sont définis en fonction de l'âge des fûts et de leur état sanitaire constaté dès leur arrivée. Le questionnaire qualité / traçabilité, rempli par le client, est une aide précieuse.

. Gommage par abrasion naturelle

On projette par le trou de bonde, à l'aide d'une buse en tungstène, un mélange d'air purifié sous pression (60 000 l par fût de 225 l) et d'un abrasif naturel. Par la variation de la pression, du volume d'abrasif, du temps et de l'angle de gom-



mage, on peut agir plus fortement sur les parties les plus entartrées et plus en douceur sur le reste de la surface des douelles pour préserver au maximum le bois de chauffe initial.

Un bois propre et décontaminé dont les pores sont désobstrués, est ainsi mis à nu.

Le fût est ensuite nettoyé et rincé à l'eau dé chlorée sous pression pour éliminer les dépôts divers : organiques (levures, bactéries, moisissures...) colloïdes, matières colorantes, tannins polymérisés...et minéraux (tartrates et sulfates)

. Aseptisations complémentaires

1 Un traitement à la vapeur saturée au dessus de 100° tue les microorganismes (bactéries et levures) en dénaturant les protéines cellulaires par hydrolyse. Ce traitement est d'autant plus efficace que les populations microbiennes ont

été éradiquées par le gommage de base ayant rétabli la porosité initiale du bois.

2 Un traitement au soufre sous pression: on injecte dans le fût la quantité de soufre gazeux, en légère surpression, désirée par le client en fonction de la date d'entonnage. La surpression fait pénétrer le gaz dans les pores du bois et dans les interstices entre les douelles.



BARENA SAS Zone industrielle d'Ambés - 33810 Ambés - Tel 05 56 77 12 63 Fax 05 56 77 53 37 SAS au capital de 250.000 € RCS Bx 488 012 170 00012 NAF 8129B TVA Intracommunautaire FR 02 488 012 170





Il agit sur les microorganismes (acétobacter, brettanomyces bruxellensis) qui n'auraient pas été éliminés ou tués par les opérations antérieures. La pression et

le volume du SO2 varient en fonction de l'état initial du fût et de la date d'entonnage.

3 Désinfection des bondes en silicone par trempage dans une solution cationique puis passage à l'autoclave au dessus de 100°.



- AVANTAGES ŒNOLOGI-QUES

Après la régénération le fût retrouve une seconde jeunesse avec :

- A. Le rétablissement de la porosité initiale du merrain et donc un retour de l'oxydation ménagée comparable à celle du fût neuf, avec tous les effets favorables sur la dégustation du vin :
- une meilleure limpidité et une brillance accrue de la couleur par une épuration accélérée du vin
- une meilleure stabilité de la couleur
- une réduction de l'astringence par condensation et précipitation des polyphénols. et un assouplissement du vin par l'élimination des sulfates lors du gommage
- une intensification du fruité du vin au niveau de l'arôme et de la flaveur.

- **B**. Un **assouplissement** du vin par l'élimination des sulfates lors du gommage.
- **C.** Une **aseptisation** maximum par élimination des micro-organismes et particulièrement de **la levure BRETTANOMYCES**
- D. Une diffusion accrue dans le vin de molécules aromatiques et de tan-



nins communiquant **un boisé de qualité** souvent perceptible mais d'intensité inférieure au fût neuf.

Les barriques de 36 mois régénérées s'avèrent supérieures à la dégustation à la barrique témoin de 1 vin.

- AVANTAGES ECONOMIQUES

La technologie BARENA prolonge la vie de vos barriques de 2 à 3 élevages ce qui permet de réaliser une économie substantielle.

- LOGISTIQUE

BARENA prend en charge toute la logistique concernant le retrait et la livraison de vos barriques avec des véhicules adaptés à la configuration de vos chais et s'engage à vous livrer dans les délais prévus. Des dates d'enlèvement par région vous seront communiquées.



BARENA SAS Zone industrielle d'Ambés - 33810 Ambés - Tel 05 56 77 12 63 Fax 05 56 77 53 37 SAS au capital de 250.000 € RCS Bx 488 012 170 00012 NAF 8129B TVA Intracommunautaire FR 02 488 012 170





TARIFS BARENA/ANNEE 2010 POUR L'ENSEMBLE DES ADHERENTS DES VIGNERONS INDEPENDANTS





- 1. Elimination par le procédé BARENA du tartre, de sulfates et matières colorantes
- 2. Traitement à la vapeur sèche saturée, rinçage, séchage
- 3. Mise sous pression SO2 dosage selon critères du client
- 4. Asepsie des bondes
- 5. Filmage

Paiement 30% TTC à la commande, solde par traite 30 jours date de livraison

BARENA	Vignerons Indépendants									vigneron	
			TARIFS H.	T ETABLIS	PAR UNITE	(barrique -	fût - muid'o	oc - pièce)			
TRANCHES	TARIFAIRES	Tranche par type de fûts									
de	à	205 l à 228 l		300 l à 350 l		400 I		450 l à 500 l		600 I	
		Prix Tarifs	Tarifs VIF	Prix Tarifs	Tarifs VIF	Prix Tarifs	Tarifs VIF	Prix Tarifs	Tarifs VIF	Prix Tarifs	Tarifs VIF
10	20	82 €	75 €	107 €	98 €	114 €	104 €	132 €	121 €	191 €	175 €
21	40	80 €	73 €	103 €	95 €	111 €	101 €	128 €	117 €	185 €	170 €
41	60	77 €	71 €	100 €	92 €	107 €	98 €	124 €	114 €	180 €	164 €
61	80	75 €	68 €	97 €	89 €	104 €	95 €	120 €	110 €	174 €	159 €
81	100	72 €	66 €	94 €	86 €	100 €	92 €	116 €	106 €	168 €	154 €
Barriques d'Occasions Régénérées / Année 2010											§
BARENA										vigneron indipendent	
TARIFS H.T ETABLIS PAR UNITE (barrique - fût - muid'oc - pièce)											
Tra							Transport	Transport par unité (prix H.T)			
TRANCHES	TARIFAIRES	Prix par un	ité de 225L		avec un minimum de 10 fûts						
de	à	Prix Tarifs Tarifs VIF					Comprenant un seul point de livraison				
10	20	146 €	134 €	Département 33						7,40 €	
21	40	142 € 130 € Départements 16/24/47/40							8,51 €		
41	60	137 € 126 € Départements 32/31/64/65/46							9,25 €		
61	80	133 € 122 € Provence/ champagne/Est France							15,10 €		
81	100	128 € 118 € Tous les autres départements							11,84 €		

Régénération Naturelle de Fûts / Année 2010

BARENA SAS Zone industrielle d'Ambés - 33810 Ambés - Tel 05 56 77 12 63 Fax 05 56 77 53 37 SAS au capital de 250.000 € RCS Bx 488 012 170 00012 NAF 8129B TVA Intracommunautaire FR 02 488 012 170





.BARENA et l'Environnement

La technologie BARENA s'inscrit dans la démarche du développement durable.

Chaque année dans le monde des centaines de milliers de barriques sont détruites alors que leur potentiel technologique est encore très performant après la régénération naturelle BARENA.

La prolongation des fûts retarde l'utilisation de chêne neuf. Face à la forte demande mondiale pour le chêne français, le procédé BARENA permet de freiner les coupes dans les grandes forêts françaises de chêne sessiles à petit grain.

Grâce à son procédé naturel, BARENA apporte une solution de Développement Durable vis-à-vis des enjeux environnementaux de la gestion des forêts de chêne.



.Nos Récompenses:







BARENA SAS Zone industrielle d'Ambés - 33810 Ambés - Tel 05 56 77 12 63 Fax 05 56 77 53 37 SAS au capital de 250.000 € RCS Bx 488 012 170 00012 NAF 8129B TVA Intracommunautaire FR 02 488 012 170