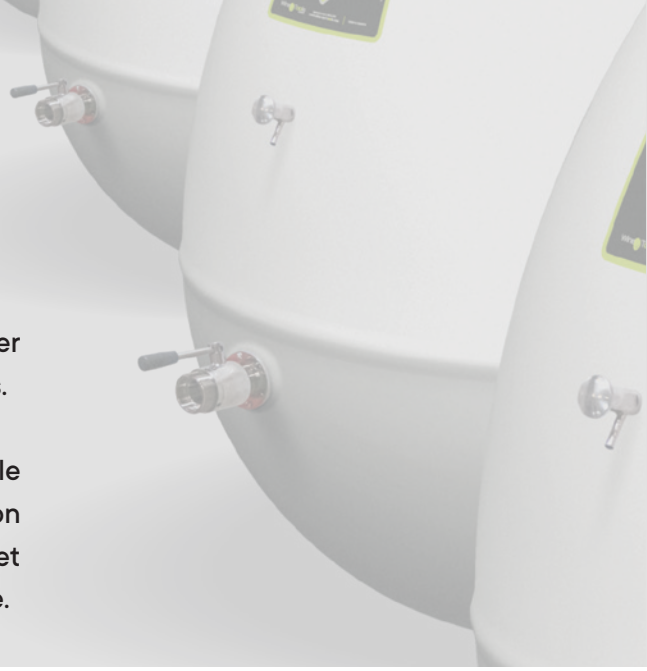
SMART AGING SYSTEMS

OVOïD®

FRANCE

Wine&Tools
BE SMART

OVOïD®
LE SMART AGING



OVOïD® est une gamme de cuves d'élevage conçues pour optimiser la micro-oxygénation des vins et le brassage naturel des lies fines.

Les OVOïD® sont fabriqués à l'unité en France, le polymère qui les compose est testé et autorisé selon les normes définies par le Règlement 10/2011 CE (et modifications) et il est 100% recyclable en fin de vie.

La micro-oxygénation sous contrôle :

La caractéristique fondamentale des OVOïD® est d'assurer une micro-oxygénation naturelle au même rythme que celle de vos barriques. Cette micro-oxygénation pourrait être qualifiée de «nano-oxygénation», l'apport d'oxygène se faisant sous forme d'oxygène moléculaire se diffusant au travers des pores nanométriques des parois de nos cuves.

La gamme OVOïD® se décline en 2 perméabilités :

› **OVOïD® SOFT**
avec un apport en oxygène de 11 à 13mg/L/an équivalent à celui de barriques de 4 à 5 vins.

› **OVOïD® POWER**
avec un apport en oxygène de 15 à 17mg/L/an équivalent à celui de barriques de 1 à 2 vins.

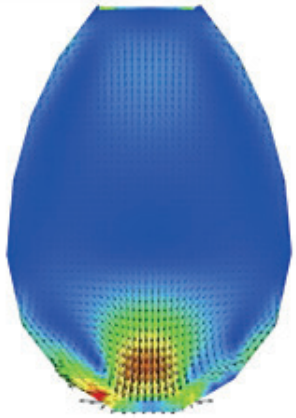
Le brassage naturel des lies :

La forme en œuf de nos cuves favorise un brassage naturel des lies fines en accentuant les mouvements de convection provoqués par des différences de pression ou de température. Ces effets ont été validés par la société Celsius, spécialiste en modélisation de dynamique des fluides.
Selon Celsius : *« Les dimensions de la cuve OVOïD® sont optimales pour permettre un brassage naturel des lies à partir du moment où il existe un gradient de température de 3°C ».*

Par ailleurs, des travaux réalisés par l'Université de Reims Champagne-Ardenne en 2019 [1] ont montré que les lies fines ont des vitesses de sédimentation inférieures aux vitesses de convection calculées par Celsius sur nos cuves. Les courants de convection s'opposant à la sédimentation des lies fines permettent leur maintien en suspension.

› **L'effet synergique Oxygène / Lies :**

Les lies fines subissent les mouvements de convections décrits par Celsius qui les font monter depuis le centre des OVOïD® avant de redescendre le long des parois où elles peuvent réagir lentement avec l'oxygène moléculaire qui s'y diffuse.



[1] Passive wine macromixing from 3D natural convection for different winery tank shapes: application to lees resuspension.

3 RAISONS DE CHOISIR UN OVOÏD®

01

POUR LEUR PERFORMANCE ŒNOLOGIQUE

› **Maîtrise des gaz dissout de l'élevage :**
Nos cuves sont calculées pour fonctionner hermétiquement fermées, les parois agissant comme des membranes semi-perméables. Le moteur de la pénétration de l'oxygène dans l'OVOÏD® est la différence de pression partielle entre l'oxygène dissout dans le vin et l'atmosphère.

Pour simplifier, cette paroi peut être comparée à un tamis moléculaire laissant passer les molécules en fonction de leur taille. L'oxygène, occupant moins de place que la molécule de gaz carbonique ou d'azote, va pouvoir passer plus vite au travers de ce tamis. En calibrant la paroi sur la vitesse de pénétration de l'oxygène on régule aussi le passage des molécules plus grosses.

En parallèle d'une micro-oxygénation maîtrisée, nos cuves peuvent permettre de conserver des niveaux élevés de CO_2 dissout durant l'élevage des vins. C'est un avantage significatif pour les élevages sans soufre.

› **Stabilisation de la couleur :**
L'apport d'oxygène des OVOÏD®, favorise la polymérisation des tanins avec les anthocyanes. La couleur des vins élevés en OVOÏD® est plus bleue et plus stable.

Château Terride / Gaillac

Domaine Gigou / Jasnière

› **Maîtrise de l'apport boisé :**
Dans un contexte de vins moins boisés, sur le fruit et plus faciles à boire, pouvoir maîtriser le bois est essentiel. Selon nos clients, compléter un assemblage de vins élevés en barriques avec des vins élevés en OVOÏD® apporte de la tension, du gras et du fruit.
Ces deux techniques d'élevage loin d'être antagonistes sont au contraire synergiques et complémentaires.

› **Gain en rondeur, en gras et en stabilité :**
La forme en œuf favorise la remise en suspension naturelle des lies fines. Les lies fines, ainsi brassées et mises en contact avec de l'oxygène se dégradent. Elles libèrent ainsi, progressivement, leurs mannoprotéines et d'autres composés qui participent à la stabilité et à la sapidité du vin, tout naturellement.

› **Le fruit rien que le fruit :**
Le potentiel redox s'équilibrant de lui-même va permettre de révéler le fruité de vos vins. Le fruit, protégé des déviations aromatiques dans un contenant facile à hygiéniser, et sans masque aromatique lié au bois, peut s'exprimer dans toute sa puissance.
En outre, les cuves étant hermétiquement fermées, les arômes volatiles restent piégés dans le vin au lieu de s'échapper dans le chai.

02

POUR LEUR INTÉRÊT ÉCONOMIQUE

› Optimiser vos coûts d'élevage :
S'il ne fait aucun doute que les barriques sont iconiques leur utilisation doit être raisonnée.

› 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 vins sont quasi inexistantes en OVOïD®.

Château Freyneau / Entre 2 Mers

Comparaison coût élevage sur 16 ans

OVOïD®	BARRIQUES
› 1 OVOïD® de 11,25 hL = 5 barriques de 225 L	› Rotation des barriques de 4 ans.
› 1 OVOïD® consomme 6,6kg de stave par an (sur la base d'un coût de stave de qualité de 15 €/kg)	› Sur 16 ans il y aura 4 rotations = 20 barriques.
Coût élevage en OVOïD® : 1600 € + (6,6kg staves * 15 €)* 16 ans = 3184 €	**Coût élevage en barrique :** 20 barriques * 800€ = 16 000 €

OVOïD® divise vos coûts d'élevage par 5.

03

POUR LEUR IMPACT ÉCOLOGIQUE

› Un matériau 100% sûr, durable et recyclable :
Le polymère que nous utilisons pour fabriquer nos cuves est un polyéthylène. Ce polymère est de la même famille que les films alimentaires transparents ou les Tupperware® que nous utilisons quotidiennement. Notre process permet de l'utiliser pur et sans aucun additif. Il est régulièrement contrôlé et validé selon le Règlement 10/2011 CE (et modifications) pour une utilisation pour du vin et des boissons alcoolisées titrant moins de 50°.
En fin de vie il se recycle à 100%. Le matériau ainsi recyclé, nous permet de réaliser les supports de nos cuves, des meubles etc...

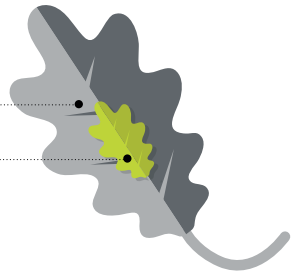
› Un investissement durablement Ecologique :
Les premiers Flextank vendus en Espagne, il y a plus de 16 ans, sont toujours utilisés. Si on compare un élevage en OVOÏD® + Staves à un élevage en barriques sur 16 ans, celui réalisé en OVOÏD® consommera 10 fois moins de chêne.

› Un nettoyage plus écologique :
Les parois des OVOïD® sont lisses et neutres électriquement. Le tartre et les résidus n'y adhèrent pas. De ce fait les OVOïD® sont très économes en eau, faciles à nettoyer et à hygiéniser avec les produits usuels du chais.

Château Junayme / Fronsac

Volume de chêne utilisé en 16 ans d'élevage :

- **20 Fûts = 1 Tonne**
- **OVOïD® + staves = ±110 kg**



10x MOINS DE BOIS

LA GAMME OVOÏD®

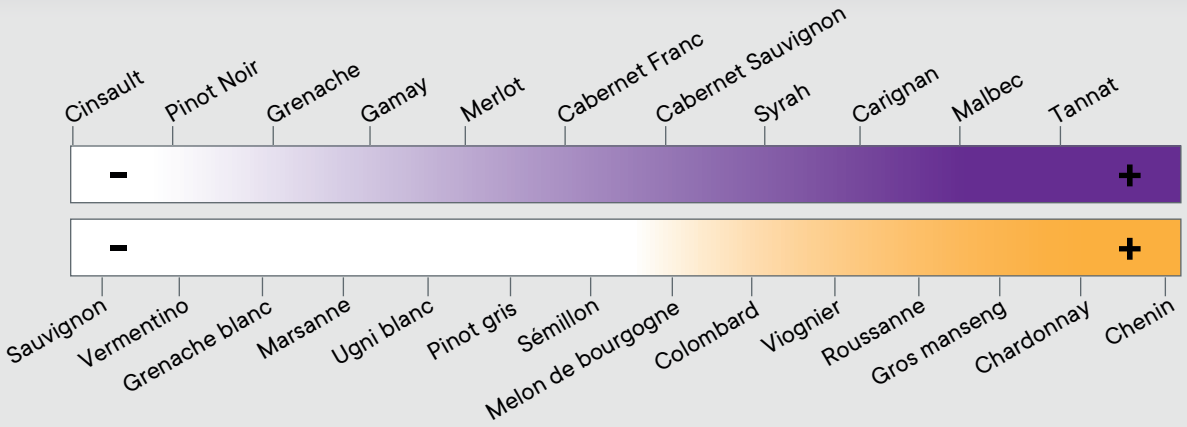
UNE GAMME COMPLÈTE

2 PERMEABILITÉS

› OVOÏD® SOFT :
Avec un apport en oxygène de 11 mg/L/an pour les OVOÏD® Soft de 14,5 hL et de 13 mg/L/an pour les OVOÏD® Soft de 11,25 hL nos cuves permettent un apport équivalent à celui de barriques de 4 à 5 vins ou de se rapprocher de l'apport obtenu par des barriques de 400 à 600 L et de certains foudres.

› OVOÏD® POWER :
Avec un apport en oxygène de 15 mg/L/an pour les OVOÏD® Power de 14,5 hL et de 17mg/L/an pour les OVOÏD® Power de 11,25 hL, nos cuves permettent un apport équivalent à celui d'une barrique de 1 à 2 vins.

Classement des cépages en fonction de leur affinité à l'oxygène durant l'élevage



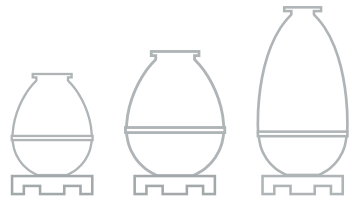
Basé sur 10 ans de retour terrain et sur le travail de nos œnologues, cette classification est un premier outil pour nous aider à conseiller nos clients et leurs œnologues sur le choix de cuves. D'autres critères rentrent en jeux. Nous consulter pour bénéficier de nos conseils et de références dans votre région et sur vos cépages.

2 COULEURS, 2 VOLUMES

› LA GAMME :
Les OVOÏD® sont déclinés en blanc et en « stone effect » gris.
Ils sont disponibles en 6,75 hL, 11,25 hL et 14,5 hL.

La gamme « effet béton » grise

La gamme blanche



CE QU'EN DISENT NOS CLIENTS

Chenin / Saumur :

« Au Domaine de La Guilloterie nous avons commencé par tester les ***OVOïD® Power sur les Chenins.*** *Nous souhaitions comparer le travail réalisé par nos fûts à celui que peuvent réaliser ces nouvelles cuves. Les fûts apportaient l'opulence et l'****OVOïD® une très grande finesse aromatique ce qui nous a permis de réaliser un assemblage équilibré.*** *Les années suivantes nous avons complété avec l****es OVOïD® Soft de 14,5 hL car nous souhaitions réaliser un élevage plus long.***
La cuvée haut de gamme « Les Perruches » est aujourd'hui faite à 40 % en OVOïD® Soft dans le but ***d'avoir un élevage au même rythme que des barriques d'un vin de 400 lt.*** *Nous arrivons à faire un assemblage qui marie tension, fruit, notes toastées et beurrées ».*

Cabernet Franc / Saumur :

Au Château du Hureau, Philippe Vatan précise que : *« **l'OVOïD® permet de décomposer le phénomène du travail du bois,** c'est un outil supplémentaire de dosage de la micro-oxygénation et de l'apport de côté boisé. Philippe Vatan renforce que l'**OVOïD® est un outil supplémentaire qui travaille avec la barrique et le foudre** ».*

Slobodne/Slovaquie :

« Vos OVOïD® nous accompagnent chaque jour dans notre travail de vignerons et nous avons développé une confiance énorme en ces cuves originales ».

Merlot/Cabernet Sauvignon / Medoc :

« Depuis 2017 notre cuvée « Grand Paroissien » conjugue OVOïD® 11,25 Power Aging + Staves et cuve béton ».

Syrah / Côtes du Rhône :

« Au Domaine Vintur, la stratégie est ***d'éviter l'usage de soufre et de faire des élevages longs*** *permettant d'apporter du gras et de la rondeur dans des conditions d'hygiènes irréprochables ».*

Selon Sarah Rossard de Mianville , ***œnologue chez Wine and Tools*** *« l'OVOïD® est particulièrement bien adapté aux* ***vins sans sulfites*** *car il permet de garder des taux de CO_2 proche de la saturation ».*

Malbec / Cahors :

*« **A Cahors, au Château Lamartine**, on fait une cuvée avec **l'OVOïD® Power afin de permettre la mise en marché de notre vin Tandem dès le mois de mars.** Le travail en OVOïD® permet d'apporter de **la rondeur et du gras tout en conservant le fruit.** Ce même vin devrait attendre probablement 6 mois de plus pour être commercialisé s'il n'était pas fait 50% dans les OVOïD® ».*

Syrah / Gaillac :

***Au Château de Terride**, l'objectif poursuivi par Alix David, propriétaire est de* **réduire le coût et la pénibilité de l'élevage en** *barrique.*

Retrouvez nos témoignages complets sur wine-and-tools.com

Wine&Tools
BE SMART

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

La gamme complète OVOïD® est disponible sur : **www.wine-and-tools.com**