

Fare cose grandi.
www.tonnellerie.com



20 rue des Gillardeaux - 17100 Les Gonds - FRANCE
Tél. : 33 (0)5 46 74 59 10 - Fax : 33 (0)5 46 74 59 32
Email : info@oxoline.com





Estetica e funzione

FACILITÀ, RENDIMENTO & ESTETICA. Con i sistemi tradizionali di accatastamento, ogni travaso, ogni lavaggio necessita di rimuovere dei fusti, ogni batonnage richiede numerosi minuti oltre ad ossidare il vino. L'altezza di stoccaggio è limitata per ragioni di sicurezza. Che cosa fare quando un fusto posto nel basso della catasta, troppo carico o troppo vecchio, inizia a presentare delle perdite? E dall'ascolto dei nostri Clienti esporci i loro problemi ed osservandoli mentre lavorano, che abbiamo sviluppato e brevettato OXoline®.

L'IDEA DI BASE, è costituita da una struttura nella quale i fusti vengono posti su degli elementi rotanti. Tutto lo spazio attorno al cocchiere rimane libero. Possiamo dunque accedere ad ogni fusto, qualsiasi sia la sua posizione nella catasta, aprirlo, testarlo con acqua calda, riempirlo, lavarlo, farlo girare liberamente su se stesso, estrarlo, senza toccare gli altri fusti vicini.

OXoline® si presenta sotto forma di moduli che vengono assemblati in funzione delle necessità e della configurazione della cantina.

OXoline® è stato sviluppato per le barriques da 225, 228, 300, 350, 400 e 500 litri.

Ogni genere di montaggio è permesso. Il numero dei livelli dipende dal tipo di barrique impiegato.

Una passerella adattabile ad ogni modello è stata concepita al fine di migliorare il confort e la sicurezza del lavoro nelle cantine.





Operazioni varie & vinificazione



Riempimento
Travaso

RIEMPIMENTO: Il riempimento si fa sul posto con attrezzature tradizionali.



Rabbocco

RABBOCCO: Il rabbocco si fa con grande facilità con ogni tipo di attrezzatura. La barrique si posiziona con “cocchiume di lato” molto facilmente secondo necessità.



Batonnage

BATONNAGE: I moduli OXOline® sono equipaggiati di rulli che permettono una rotazione libera ed agevole del fusto, vuoto o pieno. Il batonnage può anche essere effettuato molto rapidamente per semplice rotazione, senza apertura della barrique. Il batonnage può dunque avvenire con maggiore frequenza. I tempi verificati sono di 5 secondi per barrique.



lavaggio

LAVAGGIO: Dopo ogni travaso, il risciacquo si fa sul posto. Per un lavaggio accurato, una pompa lava/aspira a testine rotanti è stata specificamente sviluppata per OXOline® da uno specialista del lavaggio di barrique.

Buoni risultati si ottengono a temperatura da 70 a 80° C, con una pressione da 80 a 100 bar. Viene così ritardata la formazione di tartaro all'interno del fusto. La pompa assicura simultaneamente l'aspirazione dell'acqua con un sistema Venturi.



Ritiro della barrique
senza rottura della catasta

RI TIRO DELLA BARRIQUE SENZA ROTTURA DELLA CATASTA



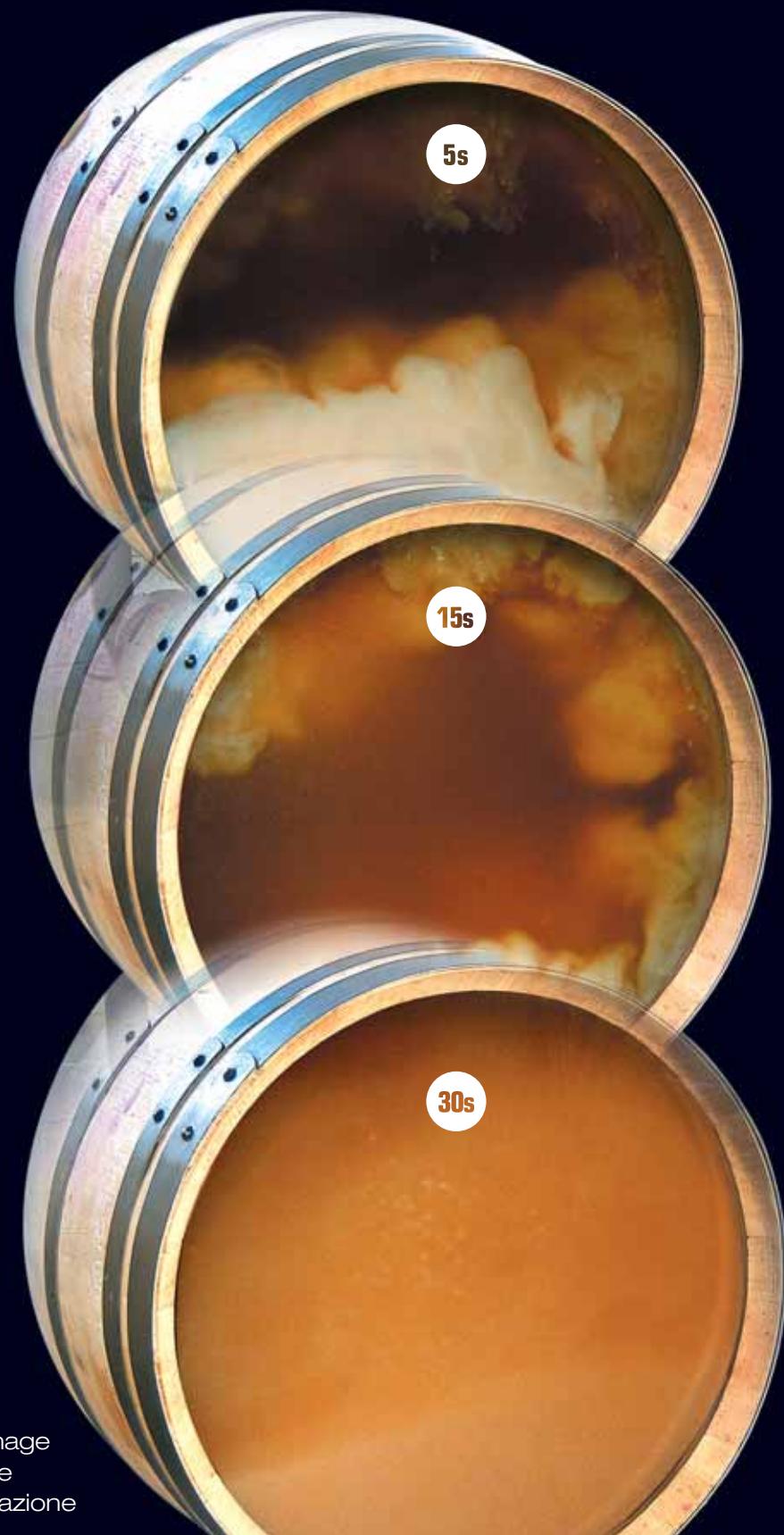
Sgocciolatura

SGOCCIOLATURA: Il cocchiume può essere posizionato verso il basso e le acque residue vengono convogliate e raccolte in un bacile in inox.



Degustazione

DEGUSTAZIONE



Batonnage
di fecce
per rotazione





OXOline¹

Ottimizzazione della Cantina



OXOline¹ AUMENTA LA CAPACITÀ DI STOCCAGGIO DELLA VOSTRA CANTINA DI AFFINAMENTO

- Sistemazione dei fusti fino a 7 livelli, senza sprechi di spazio
-> 3500 Barriques trovano posto in una cantina di 30x30 m.
- Lavaggio ed altre operazioni senza necessità di disfare le cataste
-> si evita la necessità di aree di lavaggio dei fusti.
- Passerelle per la manutenzione ad altezza d'uomo per ogni livello
-> dimensioni delle corsie ridotte al minimo.
- Sistema modulare
-> modifiche ed evoluzioni in altezza e lunghezza secondo vostre necessità.



OXOline¹ RIDUCE LE VOSTRE SPESE DI GESTIONE ED I VOSTRI INVESTIMENTI

- Posizionamento, allineamento e ritiro del fusto, effettuati da una sola persona. Riempimento, rabbocco, mescolatura delle fecce, pulitura, sgocciolatura, degustazioni, tutte operazioni effettuate sul posto senza bisogno di rimuovere il fusto dalla sua posizione.
-> importante riduzione dei tempi di lavoro.
- Zone dedicate al lavaggio e zone di evacuazione soppresse, superficie costruita totalmente utilizzabile
-> riduzione dell'investimento.
- Il fusto non viene danneggiato dalla pressione esercitata dai piani superiori
-> migliore possibilità di rivendita della barrique usata.



OXOline¹ CONTRIBUISCE A MIGLIORARE LA QUALITÀ DEI VOSTRI VINI

- Soppressione dei carrelli elevatori e dei supporti di stoccaggio in legno trattato
-> eliminazione di fonti di inquinamento.
- Rotazione della barrique agevolata ; può essere effettuata da una sola persona
-> maggiore frequenza della messa in sospensione delle fecce, senza apertura, senza apporto di ossigeno, quindi limitazione dei solfitaggi. Affinamento con "cocchiere disposto sul lato" facilitato. Sgocciolatura completa (collettore inox posto sotto il fusto ruotato verso il basso).
- Forte concentrazione di barriques rispetto al volume della cantina
-> limitazione delle brusche variazioni di temperatura (buona stabilità termica).



OXOline¹ VI GARANTISCE AFFIDABILITÀ E SICUREZZA

- Concepito con un coefficiente di sicurezza molto elevato
-> conforme alle norme CE e sicurezza sul lavoro.
- Struttura galvanizzata sotto lo strato verniciato + vernice epossidica cotta a 200°. I basamenti sono plastificati (spessore 700 µm), cuscinetti a tenuta stagna, rulli in materiali plastici per alimenti
-> Affidabilità, durata, assenza di materiali inquinanti.
- Adattabilità alle deformazioni della pavimentazione tramite l'ausilio di piedini regolabili articolati
-> Ottima stabilità.
- Piattaforma per interventi ad altezza d'uomo, per ogni livello di stoccaggio
-> Lavoro in sicurezza, senza scale per tutte le operazioni.



OXOline¹ UNA SOLUZIONE FLESSIBILE ED ELEGANTE PER LA VOSTRA CANTINA

- OXOline¹ si adatta alla maggior parte dei fusti ed attrezzature esistenti (pistole di riempimento, pompe di travaso e di lavaggio, ecc)
-> messa in opera semplice e rapida.
- Ogni barrique può essere spostata in ogni momento
-> flessibilità di rimessa in ordine della cantina (secondo qualità, fornitori dei fusti, vetustà dei fusti, ecc.).
- Gli elementi OXOline¹ sono molto discreti nelle loro forme e colori (nero satinato o galvanizzato)
-> valorizzazione estetica degli allineamenti delle barriques nella Vostra Cantina.





Modularità



Struttura con due lati verticali



Struttura a piramide



Doppia fila con allineamento a piramide e verticale



Doppia fila unita da passerella di lavoro fissa

Altezza secondo configurazione

Livelli	225 L		228 L		300 L		350 L		400 L		500 L		
	CP	ST	CP	ST	CP	ST	CP	ST	CP	ST	CP	ST	
1	0.83	0.83	0.86	0.87	0.90	0.91	0.95	0.95	0.98	0.99	1.07	1.07	
2	1.45	1.50	1.52	1.58	1.59	1.65	1.69	1.73	1.77	1.82	1.91	1.98	
3	senza passerella	2.08	2.17	2.17	2.30	2.27	2.39	2.43	2.52	2.55	2.65	2.75	2.88
	con passerella								2.76	2.86	2.98	3.11	
4	senza passerella	2.69	2.85	2.83	3.01	2.95	3.13	3.17	3.30	3.34	3.48		
	con passerella	2.89	3.02	3.03	3.21	3.16	3.33	3.38	3.51				
5	senza passerella	3.31	3.52	3.49	3.73	3.63	3.87						
	con passerella	3.51	3.69	3.69	3.93								
6	senza passerella	3.93	4.19	4.14	4.40								
	con passerella	4.13	4.36	4.34	4.60								
7	4.55	4.85	4.80	5.15									

(CP : compact senza rulli - ST : standard con rulli)



OXOline²

L'esperienza acquisita con la prima gamma OXOline[®] coniugata all'utilizzo del procedimento di Vinification Intégrale[®], ha permesso di mettere in evidenza nuovi bisogni espressi dai nostri Clienti:

- Possibilità di messa in posizione di barriques piene con l'ausilio di un carrello elevatore.
- Possibilità di stoccare una quantità maggiore di fusti in uno stesso volume disponibile.
- Facilità di rotazione di grossi fusti (fino a 500 L.).
- Facilità di accesso al cocchiame.
- Possibilità di stoccare barriques di volumi diversi su di un medesimo supporto.
- Possibilità di organizzare le strutture secondo forme curvilinee.
- Possibilità di utilizzare strutture in acciaio inossidabile.

Queste problematiche hanno permesso di alimentare una nuova riflessione che è sfociata nella redazione e deposito di un nuovo brevetto. Una gamma completa di siffatti prodotti esiste sotto il nome di OXOline².

Questi supporti permettono di raggruppare le barriques per famiglia (secondo misura), e questo fino a 7 livelli, secondo il sottostante schema:

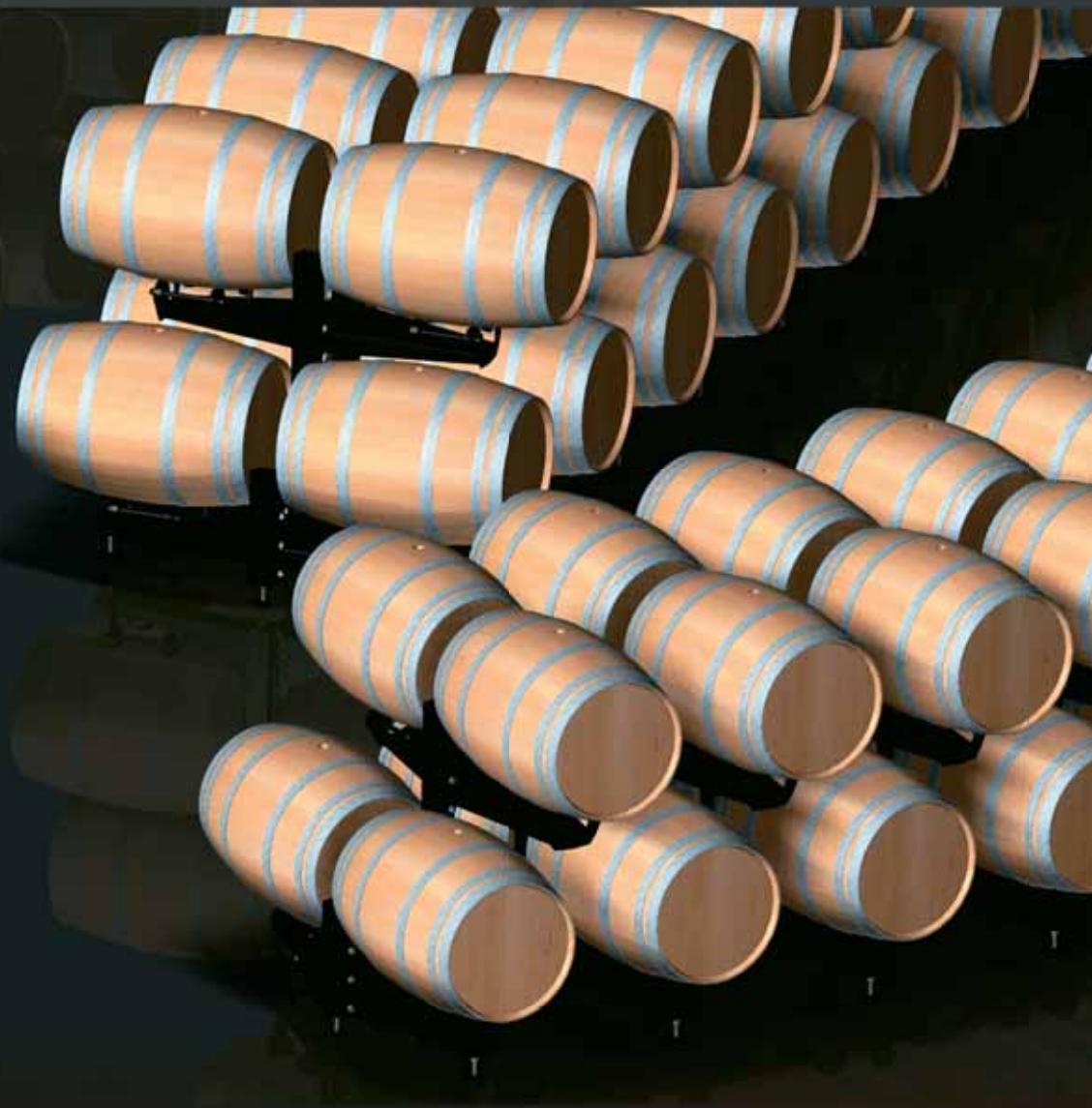
- 225 L / 228 L / 265 L • 300 L / 350 L / 400 L / 500 L

Le barriques sono sostenute da travi metalliche a sbalzo. Ognuna di esse è equipaggiata con blocchi di contatto elastici (versione compact), da 4 rulli (versione standard per fusti da 225L/228L/265L e 300L/350L) oppure da 8 rulli (versione standard per fusti da 400L e 500L). Queste strutture sono autoportanti. I piedi di base possono essere posati su di un pavimento piano, orizzontale oppure adattarsi alle pendenze del pavimento stesso.

L'insieme di questi prodotti può essere completato con una finitura di tre diversi tipi:

- Acciaio galvanizzato a caldo
- Acciaio + metallizzazione + vernice epossidica nera
- Acciaio inossidabile.

Qualità: Queste costruzioni sono state oggetto di validazione da parte del CETIM e sono conformi alle norme di sicurezza sul lavoro



Fila circolare



Doppia fila diritta





OXOline® Superalcolici

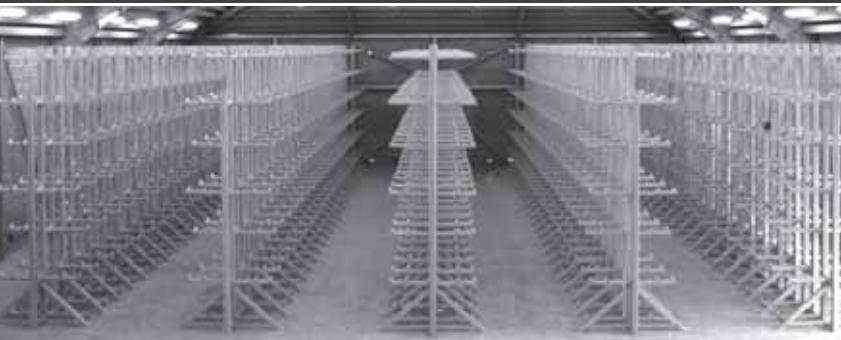
- Soppressione delle sollecitazioni meccaniche sulle barriques, quindi minore rottura delle doghe, minori deformazioni dei fondi e minori necessità di manutenzione.
- Considerevole diminuzione del bisogno di manutenzioni in cantina.
- Possibilità di ritiro di una barrique troppo vecchia, da rinnovare o che presenta difetti.
- Sicurezza delle strutture.
- Pulizia facilitata, migliore igiene in cantina.
- Possibilità di adattamento a qualsiasi natura del suolo.
- Ottima resistenza alla corrosione (galvanizzazione a caldo).

OXOline 1 (tubi a centina)

- Sistema economico di stoccaggio.
- Elementi modulari (possibilità di ampliamenti in altezza e lunghezza).
- Estetica.
- Adattabilità ad ogni tipo di cantina e ad ogni tipo di barriques.
- Spostamento e manipolazione delle barriques vuote (con Minilift).

OXOline 2 (travature a sbalzo)

- Stoccaggio di barriques di forma e capacità molto diverse sullo stesso impianto (es. uno stesso supporto può ricevere barriques da 200 a 340 L. , da 330 a 400 L. , ecc).
- Agevole possibilità di raggruppare i prodotti per lotti, qualità o destinazione.
- Visualizzazione delle eventuali perdite sui fondi opposti alla corsia (il supporto può servire per il recupero).
- Massima riduzione degli ingombri.
- Spostamento delle barriques piene (con OXOlift).
- Possibilità di sviluppo su misura su specifica richiesta.





OXOlift

UN NUOVO CONCETTO, NUOVE POSSIBILITÀ

La movimentazione dei fusti pieni in maniera indipendente, conservando una moderata larghezza dei corridoi, non è sempre agevole.

OXOlift è stato sviluppato per rispondere a questa necessità sempre più ricorrente (fermentazione di uve rosse in barrique, riempimento dei fusti per gravità in locali diversi, ecc.).

Utilizzando i circuiti idraulici di qualsiasi carrello elevatore, OXOlift è di semplice utilizzo e si adatta alla maggior parte delle macchine.

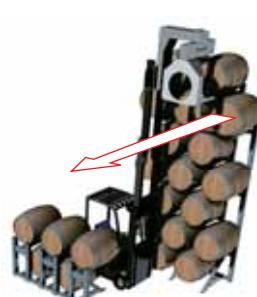
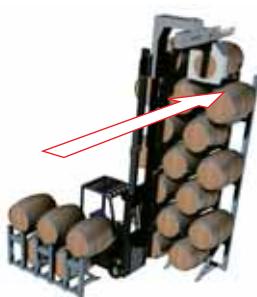
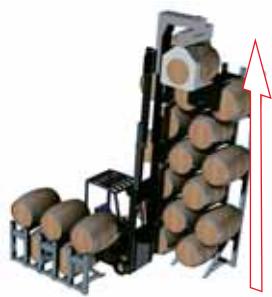
Può essere equipaggiato, in opzione, con una telecamera e schermo a colori per una ulteriore facilitazione e precisione della movimentazione.

CARATTERISTICHE

- Permette di spostare barriques piene, fino a 500 L.
- Rotazione destra/sinistra (180°) direttamente dal posto di manovra.
- Traslazione di 1,46 m.
- Comandi idraulici progressivi.
- Telecamera con impianto di illuminazione (crea un campo luminoso adatto alle cantine oscure).
- Schermo di visualizzazione a colori (diagonale di 218 cm.) sul posto di manovra.
- Allacciamento di 2 connessioni rapide unicamente idrauliche.
- 1 raccordo elettrico rapido per la telecamera (opzione).

VANTAGGI

- Facilità di manovra con un solo operatore.
- Non necessita dell'acquisto di un carrello elevatore specifico: la maggior parte dei carrelli elevatori sul mercato è adatta allo scopo.
- Il Vostro carrello elevatore si trasforma in posizionatore di barriques in qualche minuto.
- Ingombri ridotti, larghezza molto modesta: 103 cm. Non necessita di larghi corridoi (da 110 a 135 cm secondo il tipo di barriques).



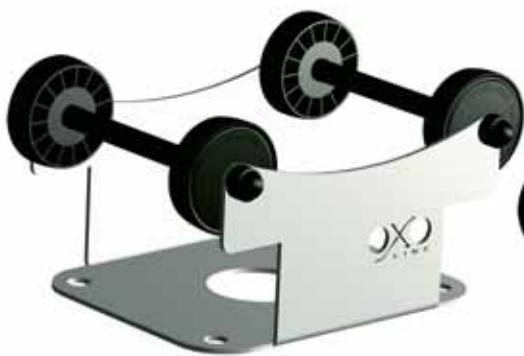


OXOline Monoblocs

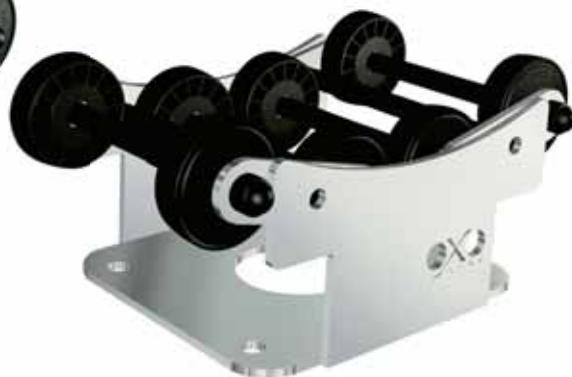
PRINCIPIO DI UTILIZZO:

I monoblocs sono stati concepiti per potere gestire facilmente delle barriques piene, con transpalette oppure carrello elevatore. Il supporto è in acciaio inossidabile pienamente resistente alle sollecitazioni legate agli spostamenti.

MODELLI DISPONIBILI:



Monobloc semplice
Per 225L, 228L, 265L
e 300L.



Monobloc doppio
Per 350L, 400L e 500L.



Referenze

- **FRANCIA:** Ets Delas Frères - Château Cabezac - Cave La Voie Romaine - Cave La Malepere - Cave de Mont Tauch - Château Abelanet - Sca Les Cellier du Nouveau Monde - Château La Baronne - Mas de La Dame - Domaine d'Estoublon - Château Kallian - Château Thenac - Château La Rayre - Cave de Die Jaillance - Cellier des Chartreux - Domaine La Remejeanne - Château Mas Neuf - Scea Domaine de Cransac - Cave de Crouzeilles - Château du Tariquet - Château Belgrave - Château La Tour Carnet - Château La Riviere - Château Mazeris Bellevue - Château de La Dauphine - Château de Carles - Château de Pez - Château Le Bosc - Château Roquetaillade La Grange - Domaine Carbonnieu - Vignobles Bonnet - Château Beychevelle - Château Dillon - Château Armens - Château Arthus - Château Caillou d'Arthus - Château Calon - Château Cantenac - Château de La Vaisinerie - Château Fombrauge - Château Fonplegade - Château Haut Ville - Château Teyssier - Vignobles Denis Barraud - Château de Laussac - Château Poupille - Direct Wines - Domaine de La Caresse - Château Clos de La Tour - Château Reynon - Cave Baron d'Espiet - Château Penin - Vignobles André Lurton - Vignobles Despagne - Château Reignac - Château Labegorce - Château Lascombes - Domaine de L'ile Margaux - Château Certan de May - Château Garraud - Château Haut Surget - Château Quinault - Château Pape Clement - Château La Garde - Château Latour Martillac - Château Picot - Château Smith Haut Lafitte - Château de Castelnau - Château du Seuil - Château Clinet - Château Carbonnieux - Château Larrivet Haut Brion - Cave des Hauts de Gironde - Domaine Piccinini - Château La Condamine Bertrand - Cave de Berloup - Scea Domaine de La Jasse - Vins Henri Maire - Château Eugénie - Domaine de Lagrezette - Mumm Champagne - Champagne Deutz S.A. - Champagne A. Margaine - Domaine Castera - Vignoble Chaput - Vignobles Barrère - Clos Gassiot - Domaine du Dernier Bastion - Domaine du Clos des Féés - G.I.C.B - Mas Seguala - Distillerie Meyer - Domaine Barge - Domaine de La Chapelle - Scea Château de Fuisse - Domaine d'Escausse - Cave de Beaumes de Venise - Domaine de La Fourmone - Domaine Le Clos de Cazaux - Château de La Gardine - Château Maucoil - Domaine des Sénéchaux - Domaine de Beaurenard - Domaine du Père Pape - Domaine Pétrus de Roy - Château Pesquie - Domaine Laroche - Château Barde Haut - Château Le Cône - Château Branas Grand Poujeaux - Château Gombaude Guillot - Château Chantecler Milon - Château Troplong Mondot - Château Faurie de Souchard - Clos Uroulat - Domaine Saint André de Figuières - Château Les 3 Croix - Château Boyd - Château Faugères - Domaine Gaillard - Celtic Whisky Compagnie - Cave de Buxy - Cave de Ruch - Château Cros Figeac - Cave Coopérative La Cévenole - Château Rauzan Segla - Château Malartic Lagravière - Château Bon Pasteur - Château Fontenil - Château Chambrun - Château Fieuzal - Château Floridène - Domaine Gayda - Château Candale - Château Boyd Cantenac - Château Layauga - Château Le Gay.
- **STATI UNITI:** Abingdon Vineyard - Ken Volt - Cool Hand Vineyard - Behrens Et Hitchcock Winery - Caldwell Winery - Plumpjack Winery - Bond Estates - Grgich Hills Winery - The Napa Valley Reserve - V. Sattui Winery - Vineyard 29 - Bonny Doon Vineyard - St Helena Road Winery - Chalk Hill Winery - Sonoma Cutrer Vineyards - Alpen Cellars - Red Hat Micro Winery - Horizon Cellars - Carlton Winemaker's Studio - Lazy River Vineyard - Lemelson Vineyards - Solena Wines - Pearmund Cellars - Chattin's Run Vineyard - Beaulieu Vineyards - Dana Estate - Hartwell Vineyards - City Winery - Cooper's Hawk Winery and Restaurant - Casa Rondena Winery - Screaming Eagle - Harlan Estate - Rudd Estate - Pine Ridge Winery - Dalla Valle.
- **SCOZIA:** Arran Distillers.
- **SPAGNA:** Can Bonastre - Bodegas de Val Azul - Bodegas Arrocal - Heredad Ugarte - Bodegas Recaredo - Bodega y Viñedo Gosalbez Orti - Bodegas Protos - Tera y Castro - Bodegas J.M. Burgos - Bodegas Diaz Bayo - Bodegas Pico Cuadro - Bodegas Cachopa.
- **GRECIA:** Domaine Evharis - Mediterra Winery - Domaine Porto Carras - Domaine Hatzimichalis - Cellar Papachristou - Katogi & Strofilia - Lyrarakis Wines - Ampeloeis SA.
- **ITALIA:** Tenuta Mazzolino - Castello Del Terriccio - Felsina - Talenti Azienda Agraria - Cantina Coop. Morellino di Scansano - Agricola Querciabella - Castello di Querceto - C.I.T.A.I Spa - Tua Rita - Agricola Mercatello - Le Vigne di Zamò - Feudi della Medusa - Cantina San Patrignano - Azienda Pratello.
- **NUOVA ZELANDA:** Dme Georges Michel.
- **SUD AFRICA:** Boekenhoutskloof - Pulpit Rock - Domaine Lormarins.
- **BULGARIA:** Katarzyna Estate - Castra Rubra