



DEL  
**BOSQUE A LA  
BODEGA...**

FROM THE FOREST TO THE CELLAR...  
DE LA FORÊT AU CHAIS...



...un  
**caminio**  
siempre  
**controlado**

...always a controlled path  
...un cheminement toujours contrôlé

Tonnellerie *J. M. Gonçalves*  
[www.jmgoncalves.com](http://www.jmgoncalves.com)



Tonnellerie *J. M. Gonçalves*

Presentamos la **SPIN BARREL**  
de 500 L, una barrica concebida  
especialmente para la  
**fermentación de vinos.**  
Disponible en Roble  
Francés y Americano.



Soporte especial que permite una fácil rotación de la barrica y descarga de lías.



Permite la instalación modular  
sin pérdida de rotación y el  
movimiento con transpaleta  
o carretilla elevadora.



Puerta en acero  
inoxidable AISI 316  
con salida central  
DIN 50.



#### DATOS TÉCNICOS

##### DIMENSIONES

ALTURA (mm)	1150
Ø CABEZA (mm)	740
Ø BOJO (mm)	920

##### ESPESSOR

DUELAS (mm)	28-30
FONDOS (mm)	28-30
N.º DE FLEJES: 8	

##### PESO

BARRICA (Kg)	86
SOPORTE (Kg)	45

##### OPCIONES

- Perfil del tostado por medida. Grabados personalizados.
- Grifo de cata en acero inoxidable. Soporte especial galvanizado.
- Disponible también en 600 Litros y 850 Litros.

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.

CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO Douro | PORTUGAL

TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009

[www.jmgoncalves.com](http://www.jmgoncalves.com) | [jmgoncalves@jmgoncalves.com](mailto:jmgoncalves@jmgoncalves.com) | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



100% FRENCH OAK  
NATURAL DRIED 6 MONTHS  
BUREAU VERITAS  
Inspection



Todos los Procesos garantizados  
por Bureau Veritas



ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



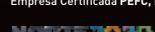
Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000



ISO 22000  
BUREAU VERITAS  
Certification



BUREAU VERITAS  
Certification



## CONSEJOS DE UTILIZACIÓN



### Recepción de la barrica

Todas las barricas producidas en Tonnellerie J.M. Gonçalves han sido probadas y salen para nuestros clientes con maxima Higiene y Seguridad Alimentaria. Antes del llenado se debe efectuar un enjuague con agua fria, no clorada, de acuerdo con nuestro protocolo para barricas nuevas.



### Llenado

Se debe realizar con la barrica en el soporte, siendo este último nivelado en la horizontal.



### Fase de rotación durante la fermentación

Es esencial la desgasificación de la barrica por su salida central después de cada rotación.



### Limpieza después del vaciado

Si las barricas se reutilizan para la fermentación maloláctica y después para la crianza, es necesario un simple enjuague con agua para eliminar los residuos resultantes de la fermentación. Durante la limpieza de la puerta, es importante limpiar con cuidado las partículas que se han podido depositar debajo de la junta de silicona.



### Mantenimiento después de la limpieza

Después del vaciado y limpieza se deben revisar/apretiar todos los tornillos. Después del lavado, entre ciclos de utilización, se debe sulfitar la barrica en vacío con 10g de azufre a cada 2 meses.

## SUGESTIÓN DE ELABORACIÓN

### LLENAR LA BARRICA

- › La barrica debe llenarse al 85% de su capacidad (425 L de uva para una barrica de 500L).
- › Llenado de la barrica por gravedad, directamente después de la mesa de selección, a través de cuba de llenado, manualmente o con una bomba.
- › Sulfitado.
- › Realización de varias rotaciones para homogeneizar. En el caso de maceración pre-fermentación en frío, es posible la incorporación a través de la puerta superior de nuestro intercambiador térmico flexible.

### FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

- › Una vez iniciada la fermentación alcohólica, la temperatura debe subir de manera natural hasta que llegue al perfil de temperatural deseado. Se puede utilizar intercambiador térmico flexible con el objetivo de conseguir estas temperaturas.
- › De 4 a 6 ciclos de rotaciones al día (un ciclo: una rotación de 360° de un lado y después del otro lado, seguido de una desgasificación mediante la apertura de la puerta de la barrica, y luego se repite la operación una segunda vez, quedando siempre la puerta en la posición superior vertical ).

### MACERACIÓN POST-FERMENTATIVA

- › Durante la maceración post-fermentativa se pueden hacer 1 o 2 ciclos de rotación al día.
- › La temperatura puede ser mantenida en el valor deseado mediante nuestro intercambiador térmico flexible.

### VACIADO, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA

- › El vaciado se puede realizar aprovechando la rotación de la barrica con el principio de funcionamiento de un decanter, o simplemente por vaciado directo en la prensa.
- › Las masas se retiran con la ayuda del raspador en acero inoxidable.
- › Las mismas barricas podrán ser reutilizadas para la fermentación maloláctica y para la crianza.



Tonnellerie *J. M. Gonçalves*

BARRICAS	BORDEAUX TRANSPORT	CAPACIDAD 225 L	BOURGOGNE TRANSPORT	CAPACIDAD 228 L	COGNAC TRANSPORT	CAPACIDAD 300 L	BORDEAUX TRANSPORT	CAPACIDAD 500 L	PORT WINE	CAPACIDAD 650 L
ALTURA (mm)	950		880		1000		1140		1450	
Ø CABEZA (mm)	560		600		640		750		930	
Ø BOJO (mm)	680		730		780		920		700	
ESPESSOR DUELAS (mm)	26/28		26/28		27/29		30/32		30/32	
N.º DE FLEJES	6/8		8		8		8		12	
Ø AGUJERO (mm)	45/50		45/50		45/50		45/50		45/50	
PESO (Kg)	48		50		60		85		110	
BORDEAUX TRANSPORT			BOURGOGNE TRANSPORT		COGNAC TRANSPORT		BORDEAUX TRANSPORT		PORT WINE	

SELECCIÓN	GRANO (mm)	MADERA	SECADO
GRANDE RÉSERVE	<1,2	Lote especial	36 meses
GRAND SELECTION	<1,2	Lote especial	24 meses
SELECTION	1,2 - 2,5	Allier/Tronçais	24 meses
TRADITION	>2,5	Vosges/Nevers	24 meses
US SELECTION	1,5 - 3	Missouri	24 meses
US TRADITION	2 - 5	Missouri/Kentucky	24 meses

#### PERFILES DE TOSTADO DESCRIPCIÓN

**TB** | Tostado de Tipo Borgoña. Respeto por la fruta.

**TC** | Tostado complejo. El equilibrio perfecto entre la madera y el vino.

**TE** | Tostado Elegante. Para vinos potentes y crianza larga en barrica.

**CLASSIQUE** | Estilo Loire. Destaca la fruta de los vinos.

**MODERNE** | Maximiza los compuestos aromáticos de la madera.

**RIVE DROITE** | Una solución equilibrada y armoniosa.

**RIVE GAUCHE** | Estilo Cognac. Gran cantidad de taninos.

Disponibles 4 tipos de intensidad → **LIGERA** | **MEDIA** | **MEDIA+** | **FUERTE**

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.

CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO Douro | PORTUGAL

TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009

[www.jmgoncalves.com](http://www.jmgoncalves.com) | [jmgoncalves@jmgoncalves.com](mailto:jmgoncalves@jmgoncalves.com) | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



100% FRENCH OAK  
NATURAL DRIED 6-12 MONTHS  
BUREAU VERITAS  
Inspection



Todos los Procesos garantizados  
por Bureau Veritas



ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



ISO 22000

BUREAU VERITAS  
Certification

NORTE 2020

PORTUGAL 2020



EU  
Portugal  
Entidade Certificadora



# Tonnellerie J. M. Gonçalves



J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.

CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL

TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009

[www.jmgoncalves.com](http://www.jmgoncalves.com) | [jmgoncalves@jmgoncalves.com](mailto:jmgoncalves@jmgoncalves.com) | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



Todos los Procesos garantizados  
por Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000

