



OakScan[®], el primer procedimiento de selección científica de la madera.

Desde el final de los años 90, Radoux introdujo un nuevo criterio de elección, complementario al de origen geográfico: la selección de grano. Esta práctica, combinada con los trabajos de investigación sobre el grano, conduciría al desarrollo de OakScan[®].

Medida instantánea de los taninos de la madera

Los taninos tienen un impacto primordial sobre las propiedades organolépticas de los vinos o espirituosos con los que interactúan: cambian el perfil sensorial, la estructura tánica, el color y cumplen un papel protector frente a la degradación oxidativa.

Conocer su contenido en elagitaninos permite un mejor conocimiento de la madera. Hasta ahora, sólo se podía conseguir mediante análisis químicos de laboratorio, que exigían la toma aleatoria de muestras en lotes de madera y necesitaban de un plazo de tiempo muy largo para su realización.

Después de varios años de investigación, Radoux puso en marcha en 2008 el primer aparato destinado a medir instantáneamente la cantidad de polifenoles presentes en las duelas destinadas a la fabricación de barricas: **OakScan[®]**.

El procedimiento

OakScan* es un sistema de análisis rápido, duela por duela, basado en la espectrometría del infrarrojo cercano. Cada duela que entra en producción es examinada por un lector óptico y se le marca una letra ("F" en el caso de la imagen adjunta).

Esta letra indica el rango de potencial tánico en el que se engloba.

Permite a los toneleros escoger fácilmente las duelas para construir barricas con un índice polifenólico (IP) determinado.

Este índice estima la riqueza polifenólica de la madera entre los valores 0 y 100.

Después de diez años de utilización y más de 10 millones de análisis, Radoux dispone hoy de la mayor base de datos mundial sobre la composición química de la madera de roble francés.

Una base de datos única sobre la composición química de la madera.

El departamento de I+D de Radoux lleva a cabo regularmente planes de ensayo para corroborar la incidencia de los distintos rangos de **OakScan*** sobre las propiedades organolépticas de los vinos.

Estos ensayos, realizados a gran escala en colaboración con el ISVV de Burdeos, se efectúan con vinos de las principales regiones de producción de todo el mundo.

Desde 2008, se han realizado más de 300 de estos ensayos de rangos de **OakScan***. En todas las ocasiones, los rangos probados se mostraron acertados, tanto para vinos de muy diverso origen geográfico (Francia, EE.UU., España, Italia, Chile, Argentina...), como para distintas variedades (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir...)



Los tres pilares de la selección

1º criterio:
EL ORIGEN



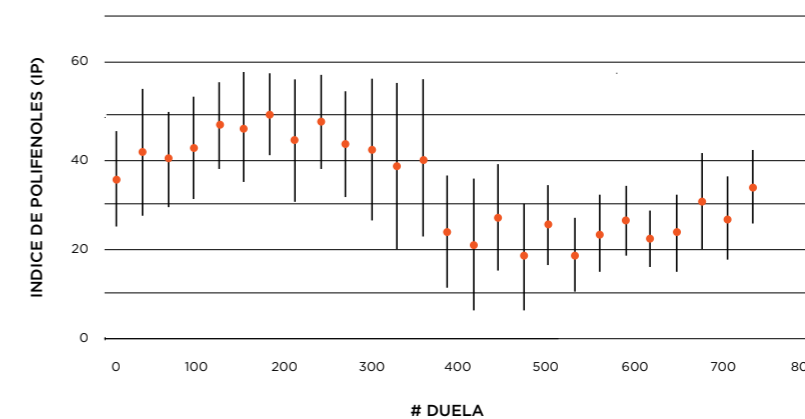
2º criterio:
EL GRANO*



3º criterio:
OAKSCAN®

Ejemplo del reparto natural del contenido en taninos de dos lotes de madera

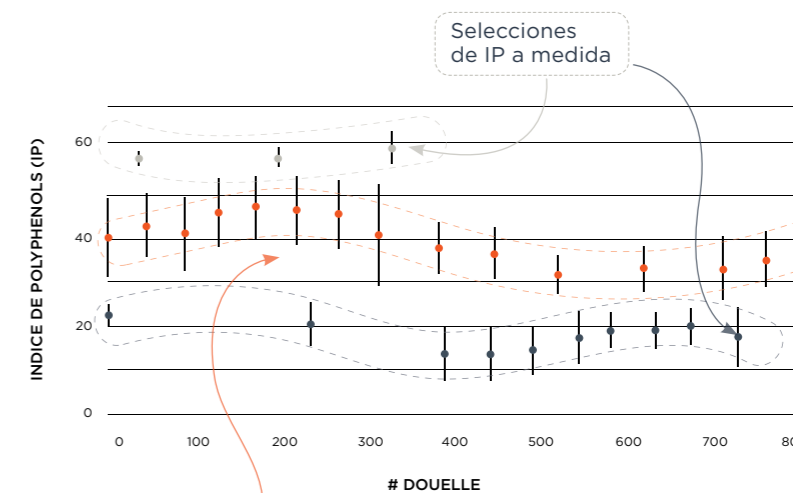
Cada punto representa una barrica construida con treinta duelas sin selección.



Ejemplo de selección efectuada en estos dos mismos lotes

Cada punto representa una barrica construida con un lote de treinta duelas seleccionado con la ayuda de OakScan*

- Oakscan 60
- Oakscan 40
- Oakscan 20



Núcleo de gama homogéneo

* photos non contractuelles

OakScan®: una herramienta al servicio de la enología de precisión

Se analizan todas las duelas de nuestras barricas de roble francés y europeo. Por ello, el conjunto de nuestras barricas tiene contenidos regulares y homogéneos en taninos.

Como complemento a los métodos tradicionales de selección de madera, **Oakscan®** permite mejorar la homogeneidad y la reproducibilidad de la crianza, para una enología de precisión.

- Radoux **OakScan®** complementa los procesos tradicionales de selección de madera (origen, grano).

- Radoux **OakScan®** permite asegurar que las barricas que se entregan tienen un contenido homogéneo en elegitaninos.

- Radoux **OakScan®** optimiza la adecuación de la madera utilizada a sus objetivos enológicos.

Distribución de los principales productos de la gama en función del índice polifenólico medido por OakScan® (IP)

Barricas para VINO TINTO

		Índice polifenólico Oakscan®
Roble Francés	225/228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}
	OMEGA	30 ^{+/-7}
	GRANO FINO	40 ^{+/-7}
	GRANO FINO OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS)	40 ^{+/-10}
	GRANO MEDIO	50 ^{+/-10}
	300L	45 ^{+/-10}
400 / 500L	45 ^{+/-10}	
Roble Europeo	225/228L	28 ^{+/-7}
	300L	28 ^{+/-7}
	400/500L	28 ^{+/-7}

Barricas para VINO BLANCO

		Índice polifenólico Oakscan®
Roble Francés	225/228L	
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}
	OMEGA	30 ^{+/-7}
	GRANO FINO	40 ^{+/-7}
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 30	30 ^{+/-7}
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 50	50 ^{+/-7}
	GRANO MEDIO	50 ^{+/-10}
	300L	45 ^{+/-10}
	400L / 500L	45 ^{+/-10}

Barricas para ESPERITUOSOS

		Índice polifenólico Oakscan®
Roble Francés	350/400L	
	GRANO FINO	40 ^{+/-10}
	GRANO GRUESO	60 ^{+/-10}

