



*Tonnellerie J. M. Gonçalves*



*La elegancia y delicadeza  
en su máxima expresión*

[www.jmgoncalves.com](http://www.jmgoncalves.com)



Tonnellerie J. M. Gonçalves

CERTIFICACIONES



En este momento **J.M. Gonçalves** es la Tonelería mas certificada en todo el mundo a través de un Sistema de Gestión Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria, que combina:



Certificación de Calidad y Seguridad Alimentaria según el referencial **ISO 22000:2018**. Todos los productos fabricados por **J.M. Gonçalves**, en todas las etapas del proceso están en contacto únicamente con materiales de uso alimentario, garantizando así la norma **HACCP**.



Atestado de Garantía **BUREAU VERITAS**: Origen de la madera 100% de Roble Francés, proveniente en exclusivo de **talas controladas por O.N.F. y bosques ecológicos**. Control del tiempo de secado. **Secado Natural** mínimo de 24 meses.



Certificación de la **Calidad de la empresa**, procesos de gestión y fabricación según el referencial normativo **ISO 9001:2015**



Certificación **PEFC** de la cadena de custodia de gestión y fabricación según los productos forestales, garantía de trazabilidad y de utilización de robles de bosques certificados de gestión sostenible hasta la bodega según la norma **PEFC ST 2002:2020**.





Tonnellerie J. M. Gonçalves

**BARRICAS**

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

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

PERFILES DE TOSTADO	DESCRIPCIÓN
<b>TB</b>	Tostado de Tipo Borgoña. Respeto por la fruta.
<b>TC</b>	Tostado complejo. El equilibrio perfecto entre la madera y el vino.
<b>TE</b>	Tostado Elegante. Para vinos potentes y crianza larga en barrica.
<b>CLASSIQUE</b>	Estilo Loire. Destaca la fruta de los vinos.
<b>MODERNE</b>	Maximiza los compuestos aromáticos de la madera.
<b>RIVE DROITE</b>	Una solución equilibrada y armoniosa.
<b>RIVE GAUCHE</b>	Estilo Cognac. Gran cantidad de taninos.
Disponibles 4 tipos de intensidad → <b>LIGERA</b>   <b>MEDIA</b>   <b>MEDIA+</b>   <b>FUERTE</b>	



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

##### PESO

BARRICA (Kg)	86
SOPORTE (Kg)	45

N.º DE FLEJES: 8

##### 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.

- Recepción de la barrica**

Todas las barricas producidas en Tonnellerie J.M. Gonçalves han sido probadas y salen para nuestros clientes con máxima Higiene y Seguridad Alimentaria. Antes del llenado se debe efectuar un enjuague con agua fría, 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.
- Mantenencia después de la limpieza**

Después del vaciado y limpieza se deben revisar/apretar 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 temperatura 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



**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

