

OTROS PRODUCTOS BACO

DECORACIÓN

Mobiliario para particulares, bodegas, hostelería, salas de catas. Fabricación propia a la medida del cliente.

EXPOSITORES

Ideales para ferias, exposición de vino y productos gourmet. Bandejas plegables. Ligero y fácilmente transportable.



TONELERÍA

Toneles fabricadas artesanalmente para cada bodega o particular.

Visítenos, contáctenos, consúltenos.



P. Industrial VALDECONSEJO

C/ Pineta, nave I-F

50.410—Cuarte de Huerva (Zaragoza)

ESPAÑA

Tel. 0034 976 504986

contactar@bacodecoracionyartesania.com

export@bacodecoracion.com

www.bacotoneles.com

BACO
DECORACION Y ARTESANIA



AZUELADO
DE BARRICAS

Soluciones al servicio de la bodega.

LA NECESIDAD.

En el proceso de elaboración del vino, es bien sabido por los conocedores, que el paso del tiempo hace que se forme una película en el interior de la barrica debida a la adhesión de bitartratos, que evita y obstruye el contacto del vino con la madera, impidiendo la microoxigenación del vino y mermando la utilidad de la barrica. Este hecho, sumado al propio envejecimiento de la madera que hace que disminuya la cesión de taninos, afecta negativamente a la calidad del vino.

EL RESULTADO.

Con nuestro proceso de **azuelado mecánico** de la barrica, no sólo se eliminan los riesgos de deterioro provocados por moho u otras bacterias que generan gustos indeseables, sino que además permitimos que el roble aporte de nuevo taninos, de modo que la vida útil de la barrica se prolonga de 2 a 4 años.

BACO proporciona de este modo una solución ecológica y de calidad a su bodega, con un excelente ahorro en costes, rentabilizando su barricas usada, por tan sólo un 15% del precio de una nueva en el mercado.

LA TÉCNICA DE BACO ZARAGOZA S.L.

1. AZUELADO

El proceso de **azuelado mecánico** no debe confundirse con un simple lavado de la barrica u otras técnicas de diversa índole.



El azuelado mecánico es un sistema de recuperación de barricas basado en el **lijado** de un máximo de 2 milímetros del interior

de la barrica, proceso que es llevado a cabo con maquinaria exclusiva de **BACO S.L.**, eliminando así los bitartartratos y favoreciendo de nuevo el contacto de la madera con el vino, limpiando la barrica de microorganismos y minimizando los riesgos de contaminación y asegurando excelentes resultados en cuanto a calidad y coste para la bodega y óptima crianza del vino.

2. TOSTADO

A gusto del cliente: **ligero, medio, o fuerte.**

3. PULIDO

Del exterior de la barrica, eliminando la suciedad adherida por el uso, y, lo más importante, abriendo los poros y facilitando la oxigenación del vino.



BACO ofrece la posibilidad de colocar **aros nuevos**, que darán un aspecto final totalmente renovado a la barrica.

TARIFAS 2006

Azuelado	39 €
Tostado	14 €
Pulido exterior	16 €
Aros nuevos galvanizados	22 €