

El dominio del

PERFIL AROMÁTICO

Bourrassé

REVELAMOS EMOCIONES

“El corcho es la corteza noble de un árbol sin igual. De origen natural, renovable y reciclable, se verá asociado luego con otro material noble, el vidrio, para proteger y acompañar el vino hacia su máxima expresión.

El tapón de corcho es el insustituible aliado del vino, que se revelará con mucha antelación al catador si el vino se vio respetado en su silenciosa maduración.

Para ello, Bourrassé, teniendo siempre en mente la excelencia, ha hecho del control del perfil aromático del corcho su blanco permanente para garantizar que todos los vinos tengan un perfil sensorial armonioso y homogéneo”.

JEAN-FRANCIS TROCCARD
Presidente Director General



PRODUCTO NATURAL POR EXCELENCIA, **EL CORCHO VA REVELANDO SUS VIRTUDES CON EL PASAR DEL TIEMPO.**

En línea con su cultura, BOURRASSÉ, fabricante de soluciones de encorchado se enorgullece de diseñar el mejor tapón para cada vino, para brindarles a los vinificadores la certidumbre de que degustarán sus vinos tal y como los imaginaron y los crearon.

DE BOTELLA A BOTELLA, **BORRAR EL PERFIL AROMÁTICO DEL CORCHO** Y RESALTAR EL DEL VINO.

Comprometido a diario en un amplio programa de investigación, el Grupo BOURRASSÉ lo pone todo en marcha para garantizar la neutralidad controlada del corcho y mantener al mismo tiempo sus propiedades.

SU FUERZA: **LA INTEGRACIÓN DE LA INDUSTRIA.**

Vuelta posible por el seguimiento y rastreo del corcho desde el bosque, valorizada por una iniciativa industrial y garantizada por un compromiso colectivo en todos los niveles del proceso de fabricación, esta integración permite el dominio del perfil aromático.



Crédito foto: S. Klein



83%

LOS CONSUMIDORES DE VINO FRANCESES PREFIEREN CON CRECES EL ENCORCHADO

Fuente: instituto Opinion Way, mayo 2017

Crédito foto: AdobeStock / New Africa

SEGURIDAD SABOR

Mejorar la seguridad de los productos por medio de un proceso sistémico que va desde la preparación de las planchas de corcho hasta el corcho listo para embotellar está en el ADN de Grupo BOURRASSÉ.

Este plan "seguridad del sabor" se articula a lo largo del eje microbiológico, para garantizar un control total sobre el desarrollo de la microflora que permite transformar el 2,4,6 TCP[1] en 2,4,6 TCA[2], y también puede generar otras moléculas aromáticas indeseadas.

El dominio de perfil aromático merece una lucha de todos lo instantes, en todas las etapas del proceso de transformación de la materia, que está integrado en su totalidad desde el árbol hasta el tapón listo para encorchar.

Con el más estricto rigor, este hilo conductor está conformado por dos ejes:

- **Un eje preventivo** relacionado con el dominio de la microbiología del corcho en cada etapa de su transformación,
- **Un eje correctivo** relacionado con la extracción de las moléculas aromáticas

1 - 2.4.6 TCP: 2.4.6 Triclorofenol
2 - 2.4.6 TCA: 2,4,6 Tricloroanisol

PERFIL AROMÁTICO:

CONJUNTO DE AROMAS QUE CONFORMAN Y CARACTERIZAN UN PRODUCTO.



Crédito foto: S. Klein - AdobeStock / IshatA

LA INTEGRACIÓN TOTAL DE LA INDUSTRIA DEL CORCHO CON LA COMPLEMENTARIDAD DE LOS MEDIOS IMPLEMENTADOS CONSTITUYE **LA ÚNICA FORMA DE CONTROLAR EL PERFIL AROMÁTICO**.

Selección del material
almacenamiento en parque

↓

Filtración y control
del agua de taladro

↓

Hervido dinámico
con desbordamiento

↓

Exudación
bajo flujos laminares

↓

Vapoextracción (ATMOS)
de las planchas de corcho

Estabilización
en atmósfera germicida

↓

Desaromatización
mediante los procedimientos:

VAPOSECUR®
(Tapones naturales + discos)

VORTEX® y CRISTAL®
(Gránulos)

↓

Desinfecciones

↓

Control de la humedad



EL VINO SE DEGUSTARÁ TAL COMO LO IMAGINÓ Y CONCIBIÓ SU CREADOR



NUESTRO PARQUE DE CORCHO CUENTA CON MÁS DE

80.000 M²

Todas las planchas de corcho se apilan y cubren de tal forma que el agua de lluvia se vaya evacuando sin dificultad y el aire vaya circulando constantemente entre las planchas, para garantizar la ventilación y el secado continuo de las planchas de corcho.

Crédito foto: S. Klein / Bourrassé

INTEGRACIÓN, PREVENCIÓN

MÁS DE **30 AÑOS DE EXPERIENCIA** EN LA COMPRA DE CORCHO SILVESTRE

Más de 30 años de experiencia le permiten a BOURRASSÉ posicionarse a día de hoy entre los líderes de la compra de corcho silvestre.

El Grupo tiene la capacidad de elegir el corcho según sus propios criterios de calidad con selección de propiedades.

UN **ALMACENAMIENTO OPTIMIZADO** DE LA MATERIA PRIMA

Lo que se hace es esencial:

- Almacenamiento del 100% de las planchas en el parque de corcho integrado para evitar el contacto prolongado del corcho con el suelo en el bosque.
- Descarte sistemático del corcho de pie de árbol y corcho manchado.
- Almacenamiento apilado sin exposición al suelo, con planchas cubiertas y con ventilación natural.
- Seguimiento y trazabilidad de la materia desde la cosecha.

CONTROLAR LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA ES ESENCIAL.

¿Por qué? La conservación del corcho en condiciones de total control permite garantizar la higiene y protección de las planchas durante todo el periodo de protección del material antes de su explotación.

PREPARACIÓN

EL **HERVIDO DINÁMICO** CON DESBORDAMIENTO:

La inyección de vapor en el agua de hervido va creando un movimiento dinámico que provoca un desbordamiento continuo y conlleva la constante renovación de aporte de agua limpia.

El agua que se utiliza en todo el proceso es agua de manantial filtrada y controlada.

¿Por qué es imprescindible controlar esta operación?

Porque el hervido dinámico con desbordamiento, que renueva todo el tiempo el agua, permite lograr:

- Una limpieza activa y profunda de las planchas, la eliminación del polvo, suciedad, etc.
- Una extracción más eficiente de las sustancias hidrosolubles y taninos.
- Un empobrecimiento nutritivo del sustrato que limitará el desarrollo de microflora.



UN PROCEDIMIENTO DE HERVIDO DINÁMICO CON DESBORDAMIENTO

La limpieza de las planchas será superficial, insuficiente y hasta contaminadora si no se renueva con suficiente frecuencia el agua de hervido. Por más sano que sea, un corcho puede contaminarse durante la limpieza si ésta es deficiente, generando así un riesgo organoléptico.

LA **ESTABILIZACIÓN** TRAS EL HERVIDO:

En esta fase de fabricación, se busca estabilizar el corcho antes del entubado sin degradarlo desde un punto de vista organoléptico y microbiológico.

Las planchas de corcho se van sometiendo entonces a diferentes etapas sucesivas y complementarias:

- Una fase de exudación para limitar el desarrollo de microorganismos en las planchas de corcho al salir del hervido.
- Una etapa de vapoextracción (ATMOS), técnica respetuosa con las propiedades mecánicas del corcho que permite además extraer los compuestos odorosos volátiles..
- Una fase de afinado bajo atmósfera germicida para conservar la esterilidad de las planchas de corcho hasta el entubado.



LA ETAPA FUNDAMENTAL: LA ESTABILIZACIÓN TRAS EL HERVIDO

Es fundamental integrar y controlar la estabilización tras el hervido porque durante esta fase se concentra la mayor parte del riesgo de degradación del corcho desde el punto de vista microbiológico.

MILES DE ANÁLISIS DE 2,4,6 TCA LIBERABLE SE LLEVAN A CABO **EN LABORATORIO INDEPENDIENTE** CADA AÑO

Crédito foto: AdobeStock / Photocreo Bednarek

SEGURIDAD Y NEUTRALIDAD

PARA **MAYOR SEGURIDAD Y NEUTRALIDAD**: PROCEDIMIENTOS EXCLUSIVOS VAPOSECUR®, VORTEX® Y CRISTAL®

La vapoextracción es un procedimiento natural de extracción con vapor en baja presión sin coadyuvante químico: actúa como solvente de los haloanisoles y otras moléculas aromáticas.

El procedimiento permite extraer estos componentes aromáticos volátiles sin degradar las propiedades mecánicas del corcho, respetando la resilicencia del material y por lo tanto su funcionalidad.

EL PROCEDIMIENTO DE VAPOEXTRACCIÓN VAPOSECUR®

Se trata de una evolución crucial que se enmarca en la iniciativa global de mejora continua de Bourrassé: sistema exclusivo de desaromatización mediante vapoextracción aplicado a todos los corchos naturales y a los discos, con baja presión para respetar la funcionalidad del corcho como material.

VAPOSECUR

EL PROCEDIMIENTO DE VAPOEXTRACCIÓN VORTEX® PARA LOS GRÁNULOS

Este sistema exclusivo se aplica a los gránulos puestos en movimiento en un torbellino de vapor en baja presión que permite optimizar su desaromatización.

VORTEX

EL PROCEDIMIENTO EXCLUSIVO CO_2 SUPERCRÍTICO CRISTAL®

Fundamentado en el poder de extracción del CO_2 en estado supercrítico, se trata de una tecnología de nueva generación que va más allá en la extracción de los COV[3] mientras preserva las funcionalidades y virtudes del corcho.

Un proceso aplicado a los gránulos de la gama microcorcho CRISTAL (vinos tranquilos) y JUMP[SC] (vinos efervescentes) para garantizar la ausencia de sabor en cada unidad.

CRISTAL®

La totalidad de la producción se trata con vapoextracción o CO_2 supercrítico según se trate de tapones, discos o gránulos de corcho.

Estos procedimientos exclusivos de Bourrassé permiten ofrecer un perfil único hacia una neutralidad y homogeneidad incrementada.

3 - Compuestos orgánicos volátiles

RESULTADOS COMPRO-BADOS

RESULTADOS INÉDITOS EN EL PERFIL AROMÁTICO DE LOS TAPONES

El control de la microflora del corcho durante las fases de transformación del corcho y el tratamiento por vapoextracción resultan en tapones con un perfil aromático inédito:

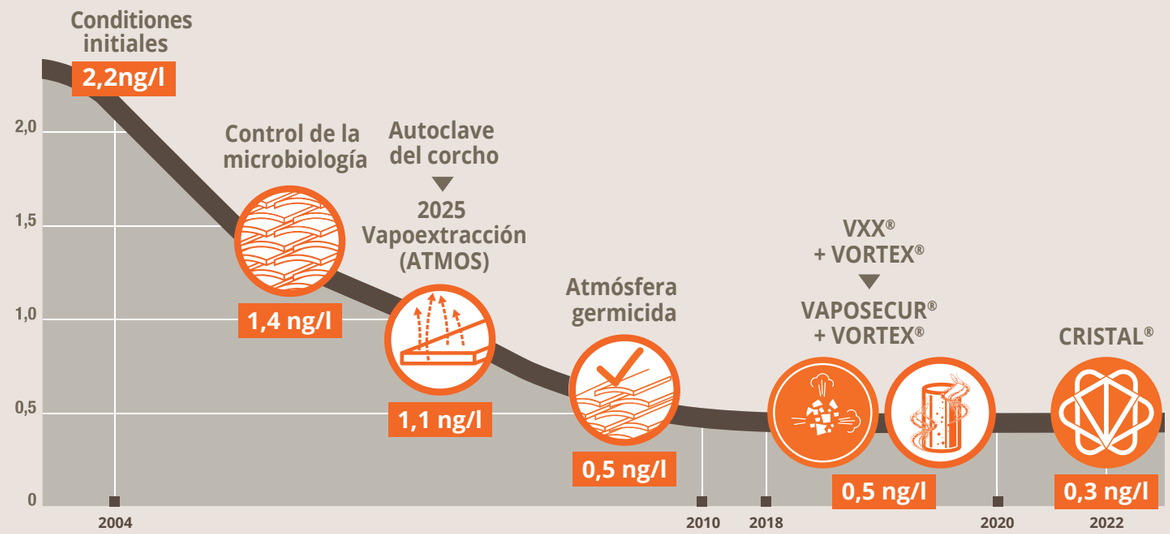
- Una intensidad aromática disminuida
- Una gran homogeneidad entre botellas
- Una reducción significativa de los sabores relacionados con el musgo, moho y lo químico
- Un perfil global tendiente hacia notas de vainilla, brioche, tueste



Crédito foto: IMAGE PROD/Bourrassé

UN **CONTROL SENSORIAL INDIVIDUAL** SE LLEVA A CABO EN CADA LOTE DE TAPONES Y DISCOS DE CORCHO NATURAL, PARA **VALIDAR LA NATURALEZA, HOMOGENEIDAD E INTENSIDAD DEL PERFIL AROMÁTICO DEL CORCHO.**

HACIA UNA REDUCCIÓN SOSTENIDA DEL NIVEL MEDIO DE 2,4,6-TCA LIBERABLE DESDE EL 2004

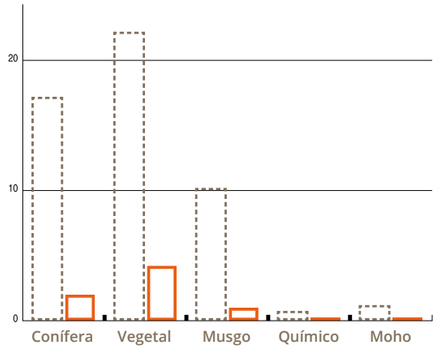


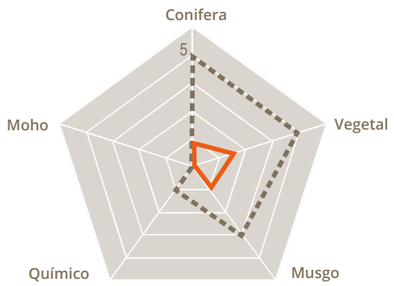
RESULTADOS COMPARATIVOS CONCLUYENTES

En el marco de catas comparativas entre el proceso de BOURRASSÉ y los procesos estándares de corchos naturales, puede observarse para los tapones de BOURRASSÉ:

- Una reducción global de la tipicidad del perfil de sabor a corcho en beneficio de la neutralidad
- Una reducción y homogeneidad mejorada de las intensidades individuales dentro de un mismo lote
- Una similitud de los perfiles sensoriales entre corchos dentro del mismo lote

Estos resultados son concluyentes tanto en cuanto a tipicidad como a homogeneidad de los perfiles aromáticos y confirmanque el control de la integración total de la industria del corcho, gracias a la complementariedad de los medios implementados, constituye el cimiento imprescindible para controlar el perfil aromático de los tapones de corcho.





Perfiles aromáticos individuales comparados con 50 tapones entre el proceso de Bourrassé y diferentes procesos estándares

Crédito foto: AdobeStock / DGC

Bourrassé

REVELAMOS EMOCIONES

B.P. 23 - Route de Lacomian
40230 TOSSE (FRANCE)

Tlf : +33 5 58 49 99 26
export@bourrasse.com

BOURRASSE.COM

DIR.MKT.BRO.03 D - JULIO 2026 - *Crédito foto carátula : RESSICAUD / Bourrassé*