

tn

· C O O P E R S ·

tn

· C O O P E R S ·

TNCOOPERS.COM



*Queremos lograr que nuestros productos sean la expresión fiel de
nuestra búsqueda por entregar aromas y sabores que evoquen*

a taste of elegance

Entendiendo la tonelería como el arte y la ciencia que trabaja la madera en la creación de vinos, **TN Coopers** busca responder a los cambiantes requerimientos de la enología moderna a través de innovaciones que permiten re-elaborar los procesos productivos según las particulares necesidades de sus clientes, para crear vinos cargados de personalidad.

Dado que los consumidores de vino esperan ser permanentemente sorprendidos con nuevas experiencias, la industria se ha abierto a introducir innovaciones en la elaboración de los vinos, mediante la exploración de nuevos conocimientos y aplicación de nuevas tecnologías.

Acorde a esta tendencia, **TN Coopers** destaca por la permanente investigación y desarrollo de nuevos productos, que han derivado en nuevas y sofisticadas formas de unir el vino y la madera logrando convertirse en una tonelería de prestigio mundial, con presencia en más de 30 mercados. ____

tn
COOPERS



El secreto está en
cómo lo hacemos

· INNOVACIÓN

Constante investigación y desarrollo de nuevos productos que ayuden en la creación de vinos únicos de acuerdo a las especificaciones que pide cada enólogo.

Desde la selección de materia prima hasta el producto final, TN Coopers se preocupa de la exigencia y calidad en cada proceso, siempre apoyados con tecnología de punta y buscando nuevas innovaciones. Esto nos ha permitido ofrecer hoy la tecnología de Tostado por Convección en barricas: proceso único y patentado por TN Coopers, que logra una gama de tostados repetibles, definidos y que permite expresar el mayor potencial organoléptico de la madera.

· FLEXIBILIDAD

Para satisfacer las expectativas de todos sus clientes, TN Coopers propone una amplia gama de productos que incluye barricas, fudres, taninos y alternativos a través de su línea Origin.

Buscando la satisfacción y respuesta precisa a lo que busca el cliente, cada producto es hecho a medida según las especificaciones y necesidades enológicas de cada uno.

· EXCELENCIA

Un valor transversal en TN Coopers, que se refleja en la permanente búsqueda de nuevas y mejores soluciones para alcanzar el nivel de excelencia que buscan nuestros clientes, se hace estableciendo alianzas de investigación y desarrollo con asesores, nuestro propio equipo de enología, clientes y a través de trabajos de investigación en colaboración con laboratorios, universidades y centros de investigación.

Además, la empresa destina parte importante de sus recursos a la certificación de sus materias primas; control de calidad y trazabilidad, así como también a los procesos externos y asesoría a sus clientes._____

Todo comienza en el bosque

Elegimos la mejor madera junto a enólogos expertos, para obtener la materia prima necesaria para crear vinos con identidad única.

Convencidos que el terroir es tan relevante para la madera como para cualquier vino, TN Coopers selecciona los mejores bosques para obtener su madera.

Los microorganismos, suelo, sol y clima tienen un papel fundamental en la composición físico-química de la madera. Después de la tala de un árbol, los troncos reposan por varias semanas en el lecho del bosque, de esta forma permiten la propagación de una microflora que contribuye al futuro desarrollo de aromas. Posteriormente, en el aserradero, son descortezados y secados por hasta 8 meses antes de convertirse en duelas o merrains.

En nuestra planta en Chile, la materia prima se almacena en castillos de madera que permiten mejorar la circulación de aire y curado mediante la exposición al sol, viento, lluvias ocasionales y adiciones extras de agua para su lavado y secado natural por 24, 36 o 48 meses, dependiendo a qué producto se destine.

Este proceso de lavado mediante una aplicación programada de agua y secado de manera lenta y progresiva, tiene como objetivo las reacciones químicas/enzimáticas para llegar a la óptima calidad organoléptica y así entregar el potencial de compuestos deseados.

• TIPOS DE MADERA

• ROBLE FRANCÉS

- *Quercus Petraea* o *Quercus Sessilis*

Dada su granulometría muy fina y abundante aporte de compuestos deseados, se considera superior para el aporte a los vinos. Además, cuenta con un nivel de elagitaninos de alta calidad, ideal para crianzas largas en general. Se da principalmente en la región centro y noroeste de Francia. TN Coopers selecciona los mejores bosques de las zonas de Allier, Nevers, Vosges y Centre. Certificado bajo PEFC.

• ROBLE AMERICANO

- *Quercus Alba*

El roble americano ha ganado una notable aceptación entre enólogos de todo el mundo. Aporta una liberación más rápida de aromas y ayuda a que los vinos pierdan su astringencia y dureza más pronto, lo que lo convierte en la madera predilecta para crianzas más cortas. TN Coopers se aprovisiona de las prestigiosas zonas de Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio y Virginia.

• ROBLE EUROPEO

- *Quercus Petraea*

Este roble se extrae de una selección realizada en bosques de Rumania en la zona de los Cárpatos. El tipo de grano trabajado es fino y medio, que favorece la rápida liberación de sus componentes tánicos y la entrega de fresca aromática.

MADERAS EXÓTICAS

• ACACIA

- *Robinia Pseudoacacia*

Proveniente de Rumania, es la que confiere menor ambiente oxidativo al vino de entre todas nuestras maderas exóticas. Tiene además un bajo contenido de taninos extraíbles, lo que la hace ideal para guardas prolongadas. Presenta un alto contenido de aldehídos aromáticos (vainillina y siringaldehído), y potencia notas especiadas con el tiempo.

• CHERRY

- *Prunus Avium*

Proveniente de Rumania, posee un bajo potencial antioxidante y una alta concentración de taninos condensados, lo que sumado a tostados ligeros, la hace ideal para guardas cortas. Sus compuestos aromáticos se acercan más a notas frescas y especiadas.



TRAZABILIDAD

Como parte del compromiso de excelencia, cada producto que sale de TN Coopers es identificado con un código único, asegurando una completa trazabilidad desde el bosque hasta la bodega de nuestros clientes. De manera precisa y eficaz, es posible determinar: características y origen de la materia prima, lote, maduración, parámetros y fecha de fabricación, grano, tostado, análisis y resultados de control de calidad. Esta información es guardada en nuestros registros y se traduce en un código único por producto, permitiendo identificarlo y rastrearlo desde su origen.

CERTIFICADO PEFC

PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification ó Programa de reconocimiento de Sistemas de Certificación Forestal) que promueve la gestión sostenible de los bosques para conseguir un equilibrio social, económico y medioambiental de los mismos, a través de una política de renovación. TN Coopers trabaja con proveedores de madera francesa y europea que cuentan con certificación PEFC.

CERTIFICADO ISO 9001:2015 BUREAU VERITAS

ISO 9001:2015 (International Standard Organization) determina los requisitos para un Sistema de Gestión de la Calidad (SGC). TN Coopers está acreditada bajo la norma ISO 9001:2015 desde el año 2018 bajo el número de registro INN: 298.



Lo que nos hace
diferentes

El objetivo del tostado es producir cambios moleculares en la composición de la madera que es sometida al calor, permitiendo liberar aromas y sabores que son aportados al vino.

Al ser el tostado el paso más crítico y decisivo en la creación de maderas con carácter, TN Coopers, en el marco de su plan de I+D, ha desarrollado la tecnología de tostado por convección en barricas. Con ella, las barricas se tuestan dentro de un horno a convección hermético, permitiendo un tostado lento, suave y una penetración sin precedentes.

La gran diferencia con el tostado a fuego directo es que este proceso es controlado con un software exclusivo que permite predecir certeramente los resultados esperados del tostado en términos de aromas y sabores. Esto abre una puerta para la industria del vino ya que hace posible alcanzar la replicabilidad de cada producto.

El software que controla y registra las temperaturas a las que circula el aire en contacto con la madera es una herramienta fundamental ya que permite establecer recetas para cada requerimiento y ofrecer un producto más selectivo para los diferentes vinos.

Métodos de Tostado

TRADITION

MISTRAL



Tostados:

LT / MT- / MT / MT+ / HT

En la línea de tostado tradicional, todas nuestras barricas son tostadas por **fuego directo**. La concentración de los compuestos que se degradan en esta etapa está dada por la intensidad de los tostados, con temperaturas que oscilan de 180° a 240° C. Nos entrega sabores más sutiles en los tostados ligeros y medios, mientras que más intensos en los tostados altos. Una excelente opción para quienes buscan barricas con un menor aporte a roble y tostado y que quieren preservar los aromas frutales de los vinos.

TOSTADOS POR CONVECCIÓN

Tecnología exclusiva desarrollada por TN Coopers para su aplicación en barricas. El horno a convección utiliza ciertos principios termodinámicos claves para obtener una gama única de tostados. En vez de sólo enfocarse en las variables tiempo y temperatura, el sistema trabaja bajo el concepto de entrega de energía térmica. Al hacer circular meticulosamente aire caliente por el interior de las barricas (y no fuego directo), se logra un efecto de tostado lento, suave y homogéneo sobre toda la superficie de la madera. Mediante esta combinación de variables podemos personalizar las recetas para nuestros clientes, gracias a la replicabilidad de los resultados.

CONVECTION

ODYSÉ



Tostados:

LT / MT- / MT / MT+ / HT

Tostado Replicable

Gran aporte en estructura, persistencia en boca y, con el tiempo, comienza a aumentar su aporte de dulzor.

Odysé se caracteriza por manejar una relación directa entre las temperaturas de tostado y el aporte fenólico de las maderas, sin importar su origen botánico. El resultado; un bajo aporte de taninos para los tostados de temperaturas más elevadas, y un alto aporte para los tostados más bajos. Este es el tipo de tostado con mayor aporte de compuestos fenólicos. El dulzor puede ser ajustado según la receta del tostado.

CONVECTION

LONG
AMBROSÍA

Tostados:

LT / MT- / MT / MT+

Tostado Replicable

Este tipo de tostado consiste en una convección más prolongada por circulación de aire caliente. Al aumentar el tiempo de tostado y mantener las temperaturas, se logran tostados más suaves en boca, predominando inicialmente los sabores dulces, para luego dar paso a la entrada de especias, la cuales pueden derivar a notas ahumadas y tostadas según la receta. Estructura y persistencia son un rasgo marcado para esta línea.

Barricas

La madera que tu vino necesita

tn
COOPERS



• NOBLE

TN Coopers ofrece total customización para cada enólogo, dependiendo de sus necesidades y elecciones en cuanto a tiempo de crianza, aporte de estructura tánica y desarrollo de aromas puntuales en cada vino.

- **GRANO FINO (GF)**
- **SECADO:** al aire libre por un periodo de 24 a 36 meses.

- **TIPO DE ROBLE:**
 - FRANCÉS**
100% Certificado bajo certificación PEFC.
Selección de Bosques: Allier, Nevers, Vosges y Centre.
 - AMERICANO**
100% seleccionado.
Selección de bosques: Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio y Virginia.
 - EUROPEO**
Selección de bosques de Rumania y Hungría.
 - ACACIA**
Origen: Rumania

MERRANDIER
Barricas construidas con distintas combinaciones de maderas.

- Roble Francés
- Roble Americano
- Roble Europeo
- Acacia
- Cherry

- **TAMAÑOS DE BARRIL:**
225L • 228L • 265L • 300L • 500L

- **TOSTADOS DISPONIBLES:**

TRADITION
MISTRAL

CONVECTION
ODYSSE

CONVECTION
LONG AMBROSIA

tn
COOPERS



• FINESSE

Nuestra barrica Finesse es una barrica especialmente pensada para crianzas largas, elaborada exclusivamente con duelas minuciosamente seleccionadas de roble francés certificado, con grano de máxima fineza, y secado por más de 36 meses. —

- **GRANO EXTRA FINO (GEF)**
- **SECADO:** al aire libre por un periodo de sobre 36 meses.

- **TIPO DE ROBLE:** **FRANCÉS**
100% Certificado bajo certificación PEFC.
Originario de Allier, Nevers, Vosges y Centre.

- **TAMAÑOS DE BARRIL:**
225L • 228L • 265L • 300L

• TOSTADOS DISPONIBLES:

TRADITION MISTRAL | CONVECTION ODYSÉ | CONVECTION LONG AMBROSIA



• BARRICAS DE FERMENTACIÓN

Desarrollada especialmente para fermentar los mejores vinos. Convencidos de que cada vino merece una solución a su medida, TN Coopers ofrece la posibilidad de armar la barrica de acuerdo a las exigencias de cada enólogo, teniendo a disposición la selección de accesorios, roble y tostados. —

- **GRANO FINO (GF)**
- **SECADO:** al aire libre por un periodo de 24 a 36 meses.

- **TIPO DE ROBLE:**
 - FRANCÉS**
100% Certificado bajo certificación PEFC.
Selección de Bosques: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges y Centre.
 - AMERICANO**
100% seleccionado.
Selección de bosques: Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio y Virginia.
 - EUROPEO**
Selección de bosques de Rumania y Hungría.
 - ACACIA**
Origen: Rumania

- **TAMAÑOS DE BARRIL:**
225L • 228L • 265L • 300L • 500L

ACCESORIOS

- Tapa Full Inox 316
- Tapa Pequeña Inox 316
- Filtro Inox
- Ruedas para Rotación de Barrica
- Tapón de Silicona para Fermentación – Food Grade

• TOSTADOS DISPONIBLES:

TRADITION MISTRAL | CONVECTION ODYSÉ | CONVECTION LONG AMBROSIA



Tostados Especiales

• SPECIAL TOASTS

Además de nuestros niveles de tostado estándar como LT, MT o HT, entre otras, en TN Coopers hemos desarrollado recetas específicas para perfiles particulares de madera. Gracias a la exclusiva tecnología de tostado por convección en barricas, somos capaces de potenciar atributos específicos con estas recetas customizadas.

- **TIPO:** **SWEET SOUL**
Este tostado se caracteriza por mejorar la estructura tánica de los vinos, haciéndolos más "largos", pero siempre respetando la fruta. Esto gracias a la muy buena integración que se obtiene en el mediano y largo plazo entre la madera/tostado y el vino en sí. Ideal para variedades tintas con taninos suaves, como Carménère y Malbec.

FRESH SOUL

De todas nuestras recetas, es la que más realza la fruta, tiene el menor carácter tostado y una de las menores astringencias. Mejora la estructura, la sensación en boca y potencia el frescor. Es la candidata perfecta para la crianza de vinos blancos, e ideal para variedades delicadas, como Pinot Noir y Chardonnay.

- **TAMAÑOS DE BARRIL:**
225L • 228L • 265L • 300L • 500L

ORIGIN

By *tn*

Ciencia, tecnología y una selección inigualable de materia prima que logra entregar una respuesta enológica de alta gama para el intercambio entre el roble y el vino.

Nuestros alternativos se encuentran disponibles en:

ROBLE AMERICANO

ROBLE FRANCÉS

ACACIA

CHERRY

tn
COOPERS

TN Coopers reconoce la importancia de los productos alternativos ya que representan una herramienta enológica y equilibrada de roble 100% seleccionado, tostado por convección, con todas las precauciones para asegurar nuestros estrictos estándares de calidad. —

POWDER

• ORIGIN •

Pequeñas partículas menores a 2mm, sin bolsa de infusión. Generalmente usado en la etapa de vinificación, con agregado directo en la molienda. También se usa en algunos casos antes del embotellado, donde su gran superficie de contacto aporta rápidamente sus caracteres al vino.

RICE

• ORIGIN •

Partículas de entre 2mm y 8mm, sin bolsa de infusión. La velocidad de transmisión es más gradual. Se adiciona también en la primera etapa de vinificación, de agregado directo en molienda. O para dar un toque final y rápido al vino antes de ser envasado.

CHIPS

• ORIGIN •

Astillas con partículas superiores a los 15mm y hasta los 20mm. Pueden utilizarse en cualquier etapa, pero generalmente se aplican en una etapa intermedia cuando se dispone de más tiempo y el aporte de sus componentes es gradual y permite regular su uso. Utiliza una malla de infusión food grade con ganchos que permite amarrar y sujetar de fácil manera dentro del tanque. Otorga complejidad aromática, volumen y estructura al vino.

VINTAGE BLEND

• ORIGIN •

Su composición corresponde a una mezcla de Roble 60% tostado MT++ y 40% sin tostar. Receta única. Dependiendo del resultado esperado, será el formato elegido (polvo, arroz o chip).

**No disponible en Acacia ni Cherry.*

tn
COOPERS

VINIBLOCK

• ORIGIN •

Combinación única de pequeños cubos de roble 100% seleccionado, con la receta de tostado elegida. Pueden ser introducidos en cualquier tipo de contenedor, favoreciendo una rápida integración de la madera.

Durante la fermentación, Viniblock aporta al esquema tánico para una mejora considerable en estructura y complejidad. En la etapa de crianza –aparte de ganancias en estructura y elegancia –contribuye a la protección de los colores, también aportando aromas y sabores asociados al tipo de roble y nivel de tostado.



RENOVADORES DE BARRICAS

ZIG ZAG

• ORIGIN •

Método que refuerza el aporte del roble en barricas usadas, intensificando los perfiles organolépticos. De fácil uso, se introduce por el agujero de la barrica sin necesidad de desmontar los fondos. 20 pares de duelas en malla de polietileno para un mejor manejo en barricas.

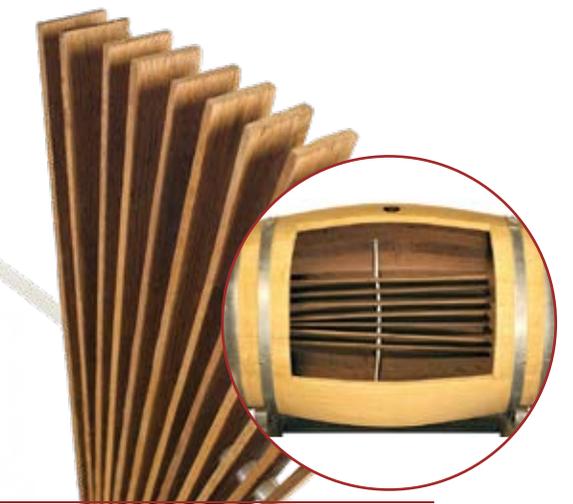
- Tamaño: 25 x 3,0 x 1,1 cm



BARREL STAVES

• ORIGIN •

Sistema de insertos diseñado para obtener un mejoramiento de los vinos en barricas usadas. Consiste en 2 paquetes de duelas, que se adaptan fácilmente al tamaño de la barrica y a la superficie de contacto deseada. El sistema se introduce por el fondo superior de la barrica y se monta verticalmente. Aparte de ser más segura, esta configuración no obstaculiza la boca, lo que facilita el uso de sistemas de lavado, llenado y vaciado; tampoco interfiere con los "bâtonnages"



Flexibilidad a toda prueba. Permite mezclar robles, niveles de tostado y elección de superficie de contacto vino-madera. De rápida y fácil instalación y desmonte.

INSERTSTAVE SYSTEM

• ORIGIN •

Este sistema cuenta con una estructura de acero inoxidable y auto soportante que es adaptable y permite la instalación en cualquier tipo de contenedor, independiente de su capacidad, mientras que la posición vertical de las duelas deja que el mosto y los hollejos se muevan libremente cuando se decide usar durante la fermentación en tinto. Al permitir la fermentación y guarda de vino, se consigue una mejor integración entre mosto y madera.

- Disponible en duelas de 1,5 a 3 mts de largo.



SHORTSTAVE FAN STAVES

• ORIGIN •

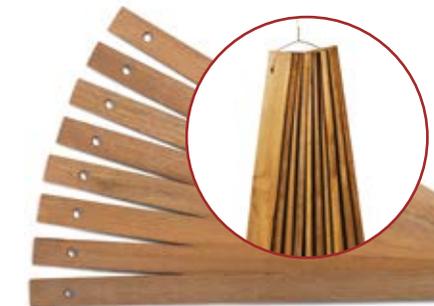
Sistema para distintas aplicaciones con una flexibilidad a toda prueba, permitiendo mezclar los dos robles y cualquier nivel de tostado. También cuenta con gran flexibilidad en la superficie de contacto vino-madera. Disponible en dos tamaños:

SHORTSTAVE SYSTEM

- Tamaño duelas: 100 x 13,5 x 1,1 cm

MINISTAVE SYSTEM

- Tamaño duelas: 95 x 5 x 0,7 cm



TOSTADOS

- Según las preferencias del enólogo, contamos con los siguientes tostados disponibles:

1. CONVECTION

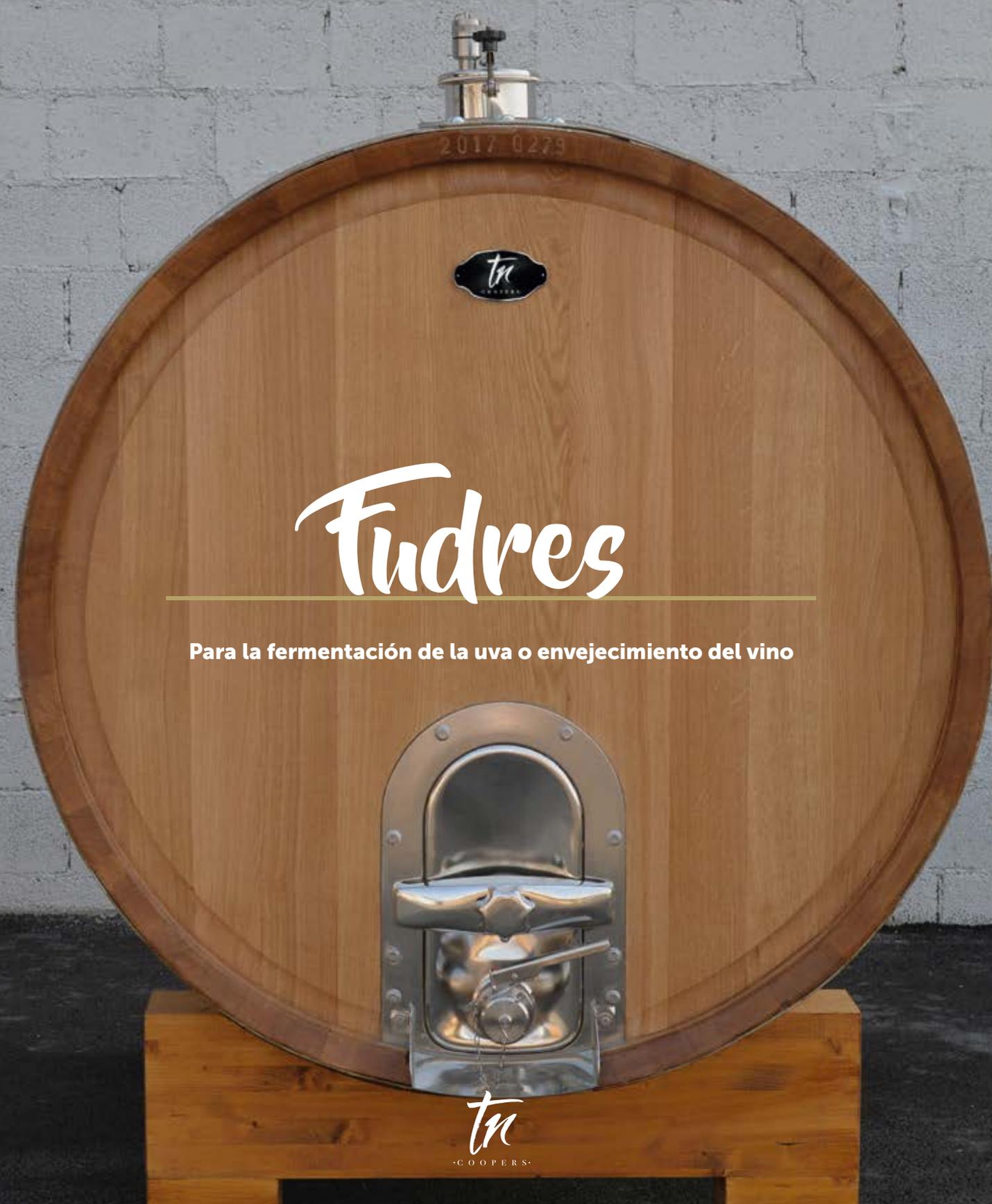
2. LONG CONVECTION

3. FRESH PLUS

De todos nuestros tostados, es el que más realza la fruta, tiene el menor carácter tostado y una de las menores astringencias. Mejora la estructura, sensación en boca y potencia el frescor. Este tostado es el candidato perfecto para la crianza de vinos blancos, ideal para variedades delicadas como Pinot Noir y Chardonnay.

4. SWEET PLUS

Rápido e intenso aporte de aromas a coco y dulces como vainilla en guardas cortas. Estructura los vinos de muy buena manera. Ideal para vinos que requieren ganar estructura y final en corto tiempo.



Fudres

Para la fermentación de la uva o envejecimiento del vino

tn
COOPERS



• FUDRES

Nuestra línea de fudres y tinas de roble fabricados en Europa, buscan entregar un sutil aporte aromático y una especial microoxigenación adaptada para la crianza y la vinificación. Tostados según pedido. ____

• GRANO FINO (GF)

• **SECADO:** al aire libre hasta 10 meses por cada centímetro de espesor.

• TIPO DE ROBLE:

ROBLE ESLAVONIO

100% seleccionado de origen certificado.

ROBLE AUSTRIACO

100% seleccionado de origen certificado.

ROBLE ALEMÁN

100% seleccionado de origen certificado.

ROBLE FRANCÉS

100% seleccionando de origen certificado.

• FORMATOS:

OVALADO

REDONDO

TINA

• TAMAÑOS DE BARRIL:

Desde 1.000 litros.

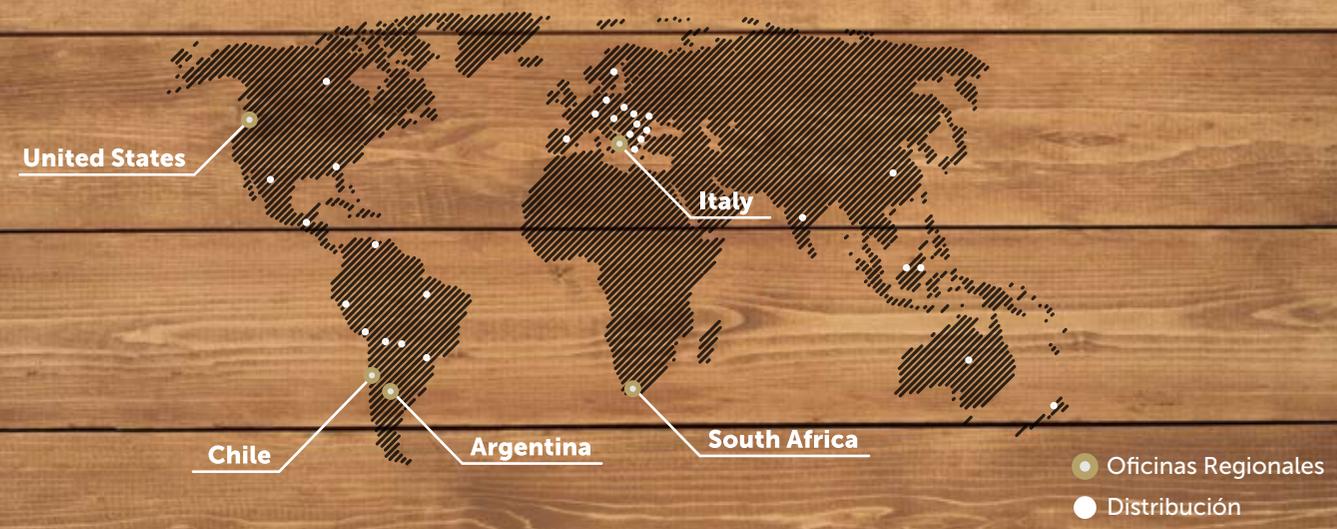
• TOSTADOS DISPONIBLES:

SIN TOSTAR

SUAVE

MEDIO

tn
COOPERS



• PRESENCIA INTERNACIONAL

- **Chile**
Casa Matriz
+56 2 2460 0500
info.cl@tncoopers.com
 - **Argentina**
Sucursal/Oficina de Ventas
+54 261 496 5701
info.ar@tncoopers.com
 - **Estados Unidos**
Sucursal/Oficina de Ventas
+1 707 996 5600
info.usa@tncoopers.com
 - **Italia**
Sucursal/Oficina de Ventas
+39 055 012 6694
info.it@tncoopers.com
 - **Sudáfrica**
Sucursal/Oficina de Ventas
+27 74 115 7083
info.za@tncoopers.com
- Encuentra más información en:
tncoopers.com/tnworldmap





PARQUE DE MADERA Y PLANTA INDUSTRIAL TN COOPERS - CHILE