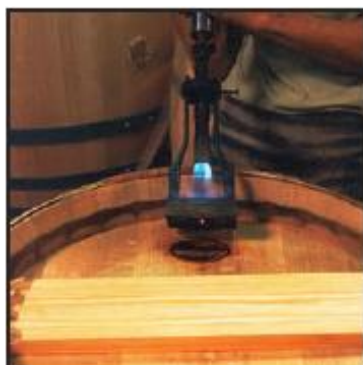




D E M P T O S
BORDEAUX - FRANCE

Maison fondée en 1825



Tonnellerie Demptos S.A.

BP 10 - 33880 Saint-Caprais-de-Bordeaux

www.demptos.fr

Úvod

Představujeme Vám firmu Tonnellerie Demptos S.A., jednoho z nejprestižnějších výrobců barikových sudů na světě. Francouzský výrobce Demptos Bordeaux ročně vyrobí 30 až 35 tisíc sudů, celkově pak všechny společnosti skupiny Demptos cooperages (Demptos France, Spain, Napa, South Africa) dosahují úctyhodného prodeje 70 tisíc sudů ročně.

Specifické firemní know-how, téměř 200 let trvající tradice výroby a neustálý důraz na kvalitu produkce (od pečlivého výběru materiálu až po konečné úpravy hotových výrobků) vedou ke spokojenosti zákazníků po celém světě.

V roce 2010 firma Demptos oficiálně vstoupila na trh České a Slovenské republiky, a to prostřednictvím spolehlivého obchodního partnera, firmy Monos Technology, s. r. o. Pevně věříme, že Vaše spokojenost s našimi výrobky povede k další oboustranně prospěšné spolupráci.

Demptos – jsme Vám k službám!



Historie firmy

Firma Tonnellerie Demptos byla založena v Saint Caprais de Bordeaux roku 1825. Kvalitní ruční práce a poctivý výběr surovin stál na počátku úspěšného vývoje této rodinné firmy, která se dědila z generace na generaci.

Výrazný posun vpřed znamenal pro firmu Demptos začátek spolupráce s výrobcí nejlepších vín v oblasti Bordeaux. V roce 1920 se tak Demptos rozrůstá z malé dílny do industriálních prostor, které umožnily dynamický rozvoj a výrobu, přičemž zůstala zachována původní kvalita. Později začíná Demptos s prvními dodávkami do zahraničí, především pro obchodní partnery ze Španělska a Jižní Afriky.



Následné roky byly pro firmu Demptos spojeny s obtížemi, způsobené zejména Velkou hospodářskou krizí a požárem firmy. Podnik však problémy překonal a v roce 1970 proběhla jeho restrukturalizace, která byla důsledkem předvídatelnosti tržních změn.

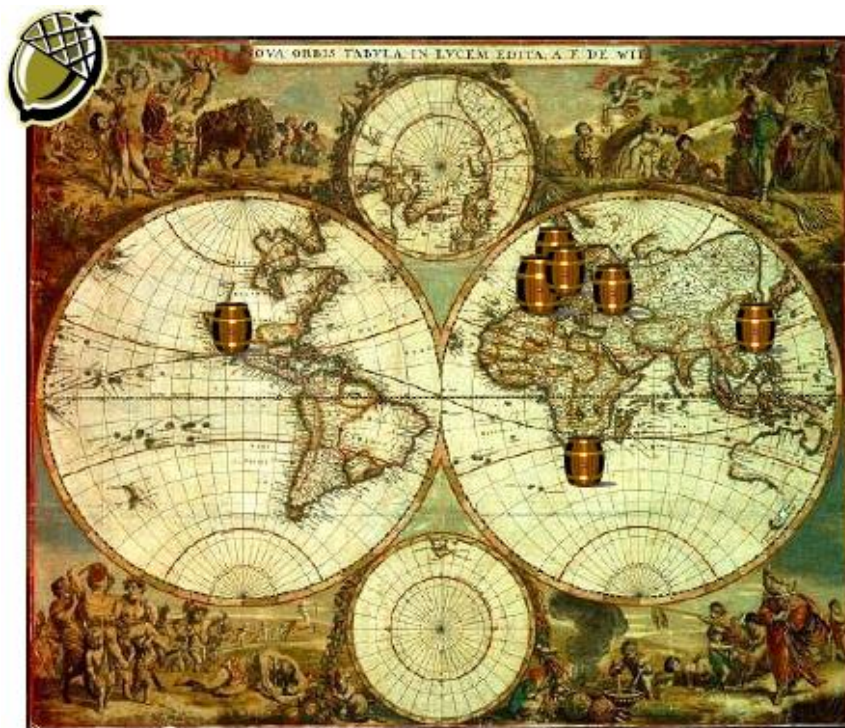


Roku 1982 byla založena pobočka firmy Demptos přímo ve slavném údolí Napa v Kalifornii, USA. O 7 let později pak Demptos přebírá rodina Francois. Tento krok se ukázal jako přínosný, neboť firma Demptos získala nový impulz a energii. Zanedlouho se Demptos stává lídrem na trhu se sudy pro archivaci vína.

Roku 1991 Demptos zahajuje spolupráci s Fakultou enologie z Bordeaux, což pro Demptos znamená výrazné posílení v oblasti výzkumu a vývoje. Tradiční výroba se tak snoubí s vědeckým přístupem. Nejlepší přístup představuje využívání moderních technologií, při zachování respektu k individualitě a umění výroby každého sudu.



V rámci potřeby získávání toho nejkvalitnějšího dřeva přebírá v roce 1999 Demptos známé francouzské dřevařství SO.GI.BOIS.



Na počátku nového tisíciletí pokračuje skupina Demptos ve svém rozvoji a získává další uznávané společnosti či zakládá nové pobočky po celém světě: Trust Hungary (2000), Demptos España (2000), Demptos South Africa (2003), Yantai Demptos v Číně (2007).

Dnes patří firma Demptos ke světové špičce v produkci dřevěných sudů pro alkoholické nápoje. Její produkce pokrývá více než pětinu světového trhu se sudy pro archivaci vína a téměř třetinu světového trhu s dubovými nádržemi pro archivaci vína. Demptos vyrábí tradiční typy barikových sudů, patří však také mezi průkopníky novinek a různých speciálních variant tohoto sortimentu.

Podnikatelská filozofie a cíle firmy

Jako firma Demptos navazujeme na téměř dvoustoletou tradici, jež nám zaručuje nedocenitelné zkušenosti. Zároveň jsme hrdí na to, že jsme stále rodinným podnikem. Individuální přístup, kvalita a úzký vztah se zákazníkem jsou pro nás prvořadé. Díky tomu se nám daří plnit očekávání zákazníků z celého světa.

Naším cílem je zajistit, aby výsledkem kombinace tradičních výrobních postupů a nejmodernějších technologií, vyvíjených naším ústavem pro výzkum a vývoj, byl spokojený zákazník. Dodáváme sudy ze dřeva z různých koutů světa, upravené dle rozličných výrobních postupů tak, aby přesně vyhovovaly přáním našich zákazníků

Záruka kvality produkce

Vlastní systém kvality firmy Demptos tvoří:

- Řízené standardy, postupy a know-how
- Kontrolní testy kvality
- Sledovací systém:
 - Možnost vysledování původu materiálu
 - Jednotlivě číslované sudy
- Certifikace:
 - Certifikát nepřítomnosti kontaminujících molekul
 - Potravinářský certifikát
 - Deklarace konformity
 - Deklarace původu
 - Fytosanitární certifikát



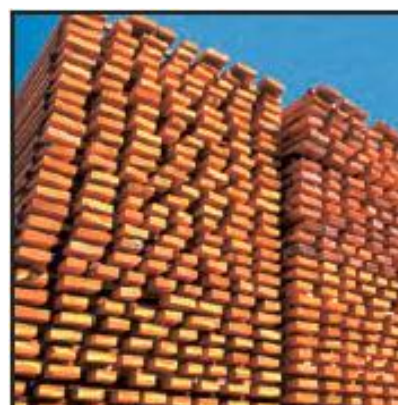
Proces výroby barikového sudu

Kvalita budoucího barikového sudu se rodí již při výběru dřeva, ze kterého bude vyroben. Je třeba profesionálně zhodnotit kůru, vlákna i třísloviny. Zkoumáním půdy lze posoudit tempo a dobu růstu stromu. Tyto faktory pak mají vliv na strukturu dřeva. Francouzský dub je známý po celém světě díky svým vlastnostem pro uchovávání vína. Firma Demptos klade zvláštní důraz na výběr vhodného dřeva pro konkrétní sud. Jen tak lze dodat ten správný sud pro správné víno.



Málokde je včerejší a dnešní počasí důležitější, než v oblastech, kde jsou pěstovány duby. Cenou za ideální dřevo je trpělivost. Po pokácení jsou kmeny uloženy téměř na rok. Poté jsou s ohledem na charakter dřeva rozřezány a je zkontrolována kvalita a požadované vlastnosti. Následně je dřevo rozřezáno na menší části a konečně desky. Jsou vybrány bezvadné kusy té nejvyšší kvality a ty jsou opět uloženy, a to do venkovních prostor. Miliony desek

zde stojí společně jako monument k oslavě vína. Zde začínají 2 roky alchymie: slunce, déšť a vítr postupně dřevo promění – stane se křehčím, zestárne a vyschne. Dějí se také změny chemické: dřevo postupně ztrácí hořkost. Po čekání je třeba rozhodnout o vhodném okamžiku, kdy se ze dřeva začne vyrábět sud. Původní umění se stává v moderních podmínkách také vědeckou záležitostí. Díky dlouhodobému výzkumnému programu Enologickému institutu v Bordeaux má Demptos stále přesnější kontrolu nad přírodním sušením dřeva. Když k věcem přistupujete s větší úctou, lépe jim porozumíte.



Nyní se blížíme k sestavování sudu. Na řadu se dostávají precizní pohyby a tradiční nástroje, neboť je třeba desky ohnout a upravit. Každý detail, včetně barev, musí být perfektně vyvážen. Ve vinném sklípku jej totiž nejprve budou hodnotit oči. Po prvním vypalování jsou desky pružnější a je třeba je navlhčit. Desky jsou pak postupně utahovány ke dnu budoucího sudu. Nastává čas pro druhé, pečlivě kontrolované vypalování, díky kterému víno v sudu získá požadovanou barvu a vůni (vanilka, mandle...). Po konečném sestavení je sud vyleštěn a otestován. Nakonec sud dostane značku, která potvrzuje splnění standardů, týkajících se estetiky i kvality.



Ukázka sortimentu barikových sudů Demptos

Sudy **Demptos Réserve** jsou vyráběny v limitovaném množství, z hutného dubového dřeva té nejvyšší kvality. Využití speciálního dokončovacího procesu zaručuje těmto sudům jedinečné vlastnosti. Tyto sudy jsou vhodné pro komplexní a ostrá vína.

Sudy **Demptos Essencia** vyrábíme výhradně ze dřeva s vysokým obsahem přírodních terpenů. Tyto sudy mají moderní design a vínu dodávají harmonicky bohaté a komplexní aroma.

Sudy **Demptos D'Collection** jsou předurčeny pro konkrétní odrůdy vína. Výzkumné centrum firmy Demptos se podílelo na přípravě unikátní receptury, která zajišťuje perfektní vyváženost taninů a vůně u různých odrůd vína.



Firma Demptos vyrábí barikové sudy ve čtyřech různých stupních vypálení:

- Light (lehké)
- Medium (střední)
- Medium + (střední plus)
- Heavy (těžké)

Stupeň vypálení výrazným způsobem určuje výslednou chuť vína. Například střední vypálení odhaluje aroma kokosového ořechu a svěžího dubu, zatímco těžké vypálení podporuje rozvoj řady minerálních aromat, kolektivně známých jako „toasty“ (pečené).

Při vypalování je kontrolována doba a stálost teploty, což zaručuje konzistentní vypálení.

Vzhledem ke specifickým potřebám každého zákazníka firma Demptos vyrábí barikové sudy různých typů, ze dřeva různých druhů dubů (nejčastěji francouzského nebo amerického dubu), s různým stupněm vypálení atd. Při výběru vhodné varianty Vám rádi pomůžeme, stačí se obrátit na našeho obchodního partnera, firmu Monos Technology, s. r. o., prostřednictvím emailu: obchod@monostechnology.cz

Firma Demptos také nabízí různé nestandardní úpravy sudů po předchozí dohodě se zákazníkem (například se lze dohodnout na specifické barvě, stupni vypálení, rozměrech, ručních úpravách či počtu obručí sudu). V případě zájmu o tyto služby se obraťte na výše uvedený email našeho obchodního partnera, prosíme.



Další výrobky firmy Demptos



Přesto, že se firma Demptos specializuje především na výrobu barikových sudů, v portfoliu její produkce můžeme najít také další výrobky, příbuzné barikovým sudům hlavně z pohledu kvality a jedinečného výrobního postupu.

Demptos nabízí **StaVin Infusion Tube** (infuzní trubici). Jedná se o originální plnicí systém, který umožňuje maximální kontrolu množství dubového dřeva integrovaného do vína během jeho fermentace a zrání. Dřevěné desky jsou při použití tradiční metody pálené ohněm. Poté jsou rozřezány na kostky, které se používají jako náplň. Trubice je vyrobena z potravinářské nerezové oceli a snadno se čistí. Systém zajišťuje pomalou a komplexní extrakci.



Levnějším řešením může být **StaVin Tank Fan System**, který je určen zejména pro nádrže. Jedná se o systém, jehož povrch je celkem 5,45 m². Z toho tvoří 4,10 m² silně vypálené dubové desky, 1,35m² pak tvoří velmi lehce vypálené dubové desky. Desky jsou zavěšeny do nádrže za pomoci kroužků a řetězu. Díky tomuto systému bude Vaše víno značně obohaceno.



Dalším produktem z této řady jsou **StaVin Oak BeansTM** („dubové boby“). Tento vysoce účinný výrobek je složen z vypalovaných kousků dubového dřeva. Používá se pro rychlou extrakci, tzn. od tří týdnů – buď během fermentace, nebo zrání. Předností je propůjčení jemného a dlouhotrvající aroma ve velmi krátkém čase.



StaVin Oak Barrel Segments (špalíčky) představují řešení s důrazem na kvalitu bez kompromisů. Dubové špalíčky jsou páleny dle tradiční metody a gradace barev na nich ukazuje pomalé pálení. Do vína jsou aplikovány ve speciálních pytlicích během fermentace nebo zrání.



Výborný poměr cena/kvalita má rovněž **StaVin Oak Barrel Replica®**, sestávající ze čtyř sekcí po třech vypálených dubových deskách a jedné sekce po třech lehce vypálených dubových deskách. Použití tohoto systému je velice snadné – vkládá se přes otvor, který se zazátkuje. Pokud si přejete zastavit extrakci, systém jednoduše vyjmete.



Dubové chipsy, drť a prach pocházejí z vlastních dřevozpracujících zařízení, stejně jako zásoby dřeva pro výrobu barikových sudů. Jsou vyrobeny z velmi hutného dubu (0,7 – 0,8) s vyšším obsahem ligninu a polysacharidů a jsou sušeny na vzduchu po dobu nejméně 18ti měsíců. Při výrobě není použita chemická, fyzikální ani enzymatická úprava, navíc neobsahují organochloridy ani organobromidy. Musejí však projít plnohodnotnou kontrolou výrobního procesu.

Podrobnější informace k posledním třem zmíněným produktům najdete v tabulce na následující straně.

Typ	Rozměry	Úroveň vypálení	Použití	Obrázek
E chipsy	100 – 500 mm ³	L 70 (nepálené)	Především u hotových vín, pro jasnost a ovocné tóny.	
E chipsy	100 – 500 mm ³	L 40 (pálené)	Především u hotových vín, pro zvýšení kulatosti, sladkosti a aroma opékání.	
E chipsy	100 – 500 mm ³	L 20 (pálené)	Především u hotových vín, pro získání pečeného, uzeného a pikantního aroma. Pomáhají Maillardově reakci.	
F drť	10 mm ³	L 70 (nepálené)	Většinou během prefermentace a fermentace, pro lepší strukturu vína a odhalení ovocného aroma. Také pomáhá intenzitě vůně.	
F drť	10 mm ³	L 40 (pálené)	Většinou během fermentace pro dokončení aromatických tónů vína a dodání aroma pečení a dřeva.	
F drť	10 mm ³	L 20 (pálené)	Většinou během fermentace, u hotových vín nebo pro konečné aroma. Předání silné dřevité vůně a výrazných pečených, uzených a kořenitých tónů.	

Závěr

Cílem této brožury je poskytnout Vám základní informace o firmě Demptos a jejím výrobním portfoliu. Nejedná se tedy o kompletní katalog veškeré produkce. Jestliže Vás uvedené informace zaujaly a chcete vědět více, doporučujeme Vám oficiální webové stránky firmy Demptos:

www.demptos.fr

Výše zmíněný web je však pouze v anglickém, francouzském a italském jazyce. Pokud tedy máte konkrétní dotazy či potřebujete poradit, neváhejte a kontaktujte obchodního partnera firmy Demptos pro český a slovenský trh, firmu Monos Technology, s. r. o., prostřednictvím emailu: obchod@monostechnology.cz

Obratem Vás kontaktujeme, dotaz můžeme vyřešit dle Vašeho přání také telefonicky nebo sjednáním schůzky.

Děkujeme za Váš čas, který jste věnovali této brožuře a těšíme se oboustranně prospěšnou spoluprací, neboť spokojenost zákazníka je naší prioritou.