

# flexcube

创新的酒桶



孚澳（上海）贸易有限公司  
[www.flexcubegroup.com](http://www.flexcubegroup.com)

## 我们的故事

2001年，澳大利亚工程师兼葡萄酒庄主，布朗·弗莱肯诺·托尼，研创了将透氧聚酯材料应用于酿酒行业的技术，随之申请了专利。这项技术旨在创制具有特定透氧率的葡萄酒熟化容器。

这些容器，包括酒体和熟化瓶，精准地模仿了橡木桶的透氧性能，但又不同于橡木桶的是，其透氧性能稳定且与时间成线性关系。这种容器与橡木板条结合后，复制（并再现）了酿制葡萄酒所需的橡木桶里的环境，与此同时，在品质、稳定性、成本、纯净度和灵活性上，突显出（卓越的）优势。

因应从试制到高速商品化的需要，FLEXCUBE酒桶应运而生，且肩负着再现昂贵的传统橡木桶的性能、并予以改善的使命。一经推出，FLEXCUBE酒桶就迅速赢得了全球众多（新兴葡萄酒产区）葡萄酒庄的赞誉，甚至还有来自非常保守的葡萄酒产区的赞许。

2010年，我们认识到当时市场在售的橡木板条，实在无法达到我们自始追求的顶级橡木板条的品质，随后，我们邀请了来自法国柯纳克的橡木桶设计公司——橡木大师之甄选公司，协作创制了两款无与伦比的酿酒桶级橡木板条，既BARRIQ橡木板条以及它的纤维版。基于来自法国、俄罗斯和美国的酒桶级橡树林的顶级橡木，我们的橡木板条设计宗旨即：实现顶级橡木桶的风味、单宁和香气，并通过我们独有的一系列橡木条的外型与类型的组合，再现顶级橡木桶的各种特性和多样复杂性。

FLEXCUBE酒桶和BARRIQ橡木板条的组合，已经能够酿出，原本只能产自顶级橡木桶的神殿级葡萄酒。

FLEXCUBE公司在研发升级和知识产权方面投入巨资。我们目前正在生产和销售第三代、最热销的产品——透氧酿酒桶，这款酒桶，融入了多项新增的功能、特性和设计特征。我们的团队包括享有盛名的酿酒师，酒品专家和橡木专家，他们一如既往地致力于探索优化的熟化技术与酿酒者分享。

2015年，针对一些既需求创新的熟化工艺、又采用传统酿造技法的客户，我们推出了新产品——橡木质酒桶，即Oak Masters Selection（甄选之橡木）品牌的橡木桶。橡木桶由我们法国柯纳克的合作方精心设计，且使用与BarriQ橡木板条同级别的橡木制成。这个品牌的橡木桶，完全是按需定制的，以满足葡萄酒酿制者的个性化精细需求。（详见第6页）

目前Flexcube系列产品在澳大利亚，新西兰，美国，加拿大，欧洲，南非，以色列，智利以及亚洲均有销售。



### 关于透氧

FLEXCUBE透氧酒桶（详见第4页），精准地模仿了传统橡木桶的透氧性能，但又不同于橡木桶的是，其透氧性能稳定且与时间成线性关系，提供了近乎无限期且值得信赖的性能。

当氧气与橡木，在FLEXCUBE酒桶和BarriQ橡木板条共同营造的环境里，结合时，他们便能完美地演绎并再现出，在经典橡木桶里才有的葡萄酒熟化环境。也正因为此，我们自称为创新的酒桶商。

我们的产品系列，为酿酒师们，在品质、稳定性、成本、醇净和多样性上提供了巨大的优势，例如：

### 毋庸置疑

恒定且与时间呈线性关系的透氧特性：透氧量在酒桶里保持恒定，且酒桶任意表面的透氧率都是均衡一致的。

稳定的橡木烘烤工艺：BarriQ系列橡木，在使用热对流技术的烤箱中烘烤，这样才能保证橡木通体烘烤的均匀一致。相较（差异很大的）普通火烤而成的橡木条，BarriQ的各个批次的一致性能完全保证。

### 易于掌控

FLEXCUBE酿酒桶与BarriQ橡木条，给酿酒师们提供了非常好的掌控性。酿酒师们可以通过组合不同的透氧率，橡木烘烤效果，橡木条数量和接触时间，实现更多的搭配方案与选择。

### 易于维护保养

一个1000升的FLEXCUBE酿酒桶的容积，相当于四个橡木酒桶的总容量。维护和保养相同的1000升的容量，使用FLEXCUBE酒桶，只需要一次维护和保养，而不是四次。酒客人员对此绝对倾爱有加。

### 橡木板条

我们的甄选橡木板条——BarriQ系列，由法国柯纳克的橡木桶设计公司——橡木大师之甄选公司设计，采用来自法国、俄罗斯和美国的酒桶级橡树林的顶级橡木制成。一共四个系列的特有规格和搭配，以实现顶级橡木桶的风味、单宁，香气，特性及多样复杂性。

### 首次使用不会造成葡萄酒摄入过多橡木气息

使用新的橡木桶时，必然会发生过度摄入橡木气息的问题。而我们的产品不会有那样的问题，FLEXCUBE酿酒桶和BarriQ的组合，使您能够从开始就精准地控制橡木气息的摄入量。

### 更高效的空间利用率

FLEXCUBE酿酒桶的立方体造型，加之可以码放到4000升（约1060加仑）的能力，使得任何现有的橡木酿酒桶的容载量轻松实现翻倍。（因此能够创造出更多的效益和财富）。（详见第9页的高效空间利用表）



## 酿造箱

该酿造箱 100% 由洁净食品级透氧聚合物材料制成。箱体坚固稳定，箱体最高可叠加至 4000升/1060 加仑液体。



三种容量可选：

- 1,000 升
- 1,500 升
- 2,000 升

1,000 升的酿造箱有灰色及珍珠白两色可选，每款均有低，中，高三档透氧率可供调节。

1,500 升及 2,000 升的酿造箱全部为珍珠白一色，每款均有低，中两档透氧率可供调节。

箱体内部均设计有膜片式排水网可将箱体内的液体彻底排尽。

易于使用清洁球及其他设备进行清洁。

箱盖内置有密封装置以保证开关气密性，并形成内部穹顶格局。

箱体顶部有三个肋骨状凸起设计可以有效防止箱体注满后发生渗漏。



## 甄选酒桶橡木板：BarriQ

BarriQ 系列产品取材于法国国家林业管理下的 Haute Futaie “百年橡木”；俄罗斯高加索山脉中海拔森林群；以及最为珍贵的美洲阿巴拉契亚山脉及中西部地区所盛产的白橡木。BarriQ 使用甄选的橡木原木，它们经过修削拼接后最终呈现统一的23毫米厚度。其选材木纹笔直紧密，全部由100%手工完成四分劈裂，随后被放置于我们自己的院场，接受为期至少24个月的大自然的风吹日晒。因为我们的橡木为手工劈裂而成，木质上的间隙得以完整保存，所制成的橡木板能够被酒液缓慢且均匀的浸润。

BarriQ 是经由对流烤箱对板材整体进行均匀的烘烤而成。

BarriQ 系列产品由柯纳克制桶商 Oak Masters Selection 设计打造，目前有以下四种产品可供选择：

**法式经典酒桶系列：**经典波尔多或勃艮第产品。包含烘烤和非烘烤的桶头。

**拉斐特系列：**美国橡木及法国橡木结合制成橡木板。包含烘烤过或未烘烤的桶头。

**美国酒桶系列：**未烘烤过的原木，同时综合了经由中度及中度加强的板身所散发出的香甜辛辣的气味，辅以淡淡烟熏味的烘托，仅包含未烘烤过的桶头。

**俄罗斯酒桶系列：**拥有较温和的芳香，但同时拥有强烈的单宁和清新鲜明的气味。仅包含未烘烤过的桶头。



唯一指定林源 Tronçais and Jupilles：BarriQ 系列橡木制品板材全部来自 Tronçais and Jupilles 橡树林，这是我们 BarriQ 橡木板最高端的产品之一。产自这些森林的优质橡木拥有非常致密的木纹，并经常被世界范围内的酿酒师采用酿造顶级酒品。

## 窄版橡木板：LBarriQ

LBarriQ（意为“Little BarriQ”）系列产品与 BarriQ 同宗同源，其加工厚度相对较薄，表面接触面积大大增加，因此可以获得更快的萃取速率。LBarriQ 橡木板拥有优雅的香气和风味，柔和且平衡的单宁。

同样由柯纳克制桶商 Oak Masters Selection 设计打造，目前有以下四种产品可供选择：勃艮第系列，波尔多系列，北隆河谷系列和南隆河谷系列。

## 橡木专家精选的橡木桶

Oak Masters Selection 的橡木桶100%采用法国国家林业管理下，位于法国 Centre&Loire 河谷地区的 Haute Futaie “百年橡木”并由手工劈裂制。该款橡木桶由传统的手工劈裂后，即被放置于场院接受为期20至36个月自然四季的洗礼。随后经橡木专家挑选，检查及测试通过的橡木板方可进一步用于箍桶。Oak Masters Selection 的橡木桶经过烘烤后，最终在法国夏朗德，临近柯纳克地区完成最终制作。所有的Oak Masters Selection 的橡木桶均为限量版打造，以期满足酿酒师的特殊酿造需求。

可供选择的 法国橡木-薄橡木板型：

Bordeaux Export 225 升  
Bourgogne Export 228 升  
Hogshead 300 升  
Puncheon 500 升

可供的烘烤等级：轻度，中度，中度加强烘烤，中度  
长时间烘烤及重度烘烤。



所有 Oak Masters Selection 橡木桶产品均提供热水成型制法版本，并于法国Tonellerie de St Georges完成制桶，近Jonzac地区。







百年橡木林



100%单一橡木林手工劈裂橡木



橡木扳成型中



打磨完成等待制桶的橡木扳



露天老熟20-36个月

**BarriQ**  
BARREL OAK



由烘烤后的橡木扳制成的  
Oak Masters Selection 橡木桶



经过烘烤后的 BarriQ 橡木扳成品

## 酿酒箱产品规格



1000 升 酿酒箱

宽度	长度	高度	最大堆叠量	最大堆叠高度	可运输最大堆叠量	包装总重量	总重量
1,150 毫米	1,150 毫米	1,222 毫米	4	4,695 毫米	2	110 千克	1,110 千克



1500 升 酿酒箱

宽度	长度	高度	最大堆叠量
1,150 毫米	1,150 毫米	1,624 毫米	2

最大堆叠高度	可运输最大堆叠量	包装总重量	总重量
3,183 毫米	1	126 千克	1,626 千克



2000 升 酿酒箱

宽度	长度	高度	最大堆叠量
1,150 毫米	1,150 毫米	2,025 毫米	2

最大堆叠高度	可运输最大堆叠量	包装总重量	总重量
3,985 毫米	1	135 千克	2,135 千克





## 小批量生产与试验

Flexcub 现全新推出迷你尺寸 100 升熟化瓶，用于小批量酒的熟化试验和生产。这些小型熟化瓶完美再现了大型熟化装置的气密性能。特别适合用于酿造师进行小批量生成，处理过刺批次，以及进行橡木试验。

“每一个酿造者都需要拥有一些...”

橡木试验：100 升熟化瓶能够让你尝试更多选择。通过使用该瓶，酿酒师们能够看到所试验的橡木的真正价值。

## 产品规格表

熟化瓶				
容量	深度	高度	包装总重量	总重量
100 升	40 厘米	100 厘米	12.5 千克	112.5 千克

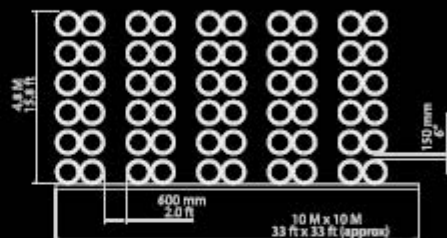
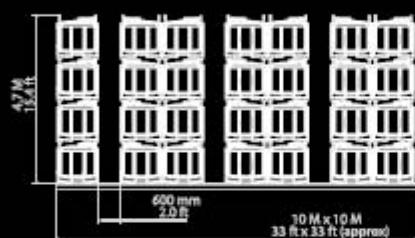
甄选橡木板 - BarriQ	
包装内数量	6 - 11 片
每包重量 (含 15% 水分含量)	9.25 千克
长度	950 毫米, 600 毫米 & 475 毫米混合
厚度	23 毫米 (Bordeaux Château 橡木板标准)
宽度	50 至 100 毫米 (Bordeaux Château 橡木板标准)
风干时长	自然风干, 24 个月 (从收获至烘烤)
烘烤方式	对流烘烤
包装	纸板箱 (未烘干) 及食品级晶体膜
萃取率 (每 1000 升)	16 克 / 升, 相当于新橡木 100% 的萃取率 3.25 克 / 升, 相当于新橡木 60% 的萃取率 4.8 克 / 升, 相当于新橡木 30% 的萃取率
建议接触时间	9 - 18 个月

甄选橡木板 - LBarriQ	
包装内数量	24 片
每包重量 (含 15% 水分含量)	5 千克
长度	950 毫米
厚度	27 毫米
宽度	12 毫米 (Tricage 橡木板标准)
风干时长	自然风干, 24 个月 (从收获至烘烤)
烘烤方式	对流烘烤
包装	食品级铝袋
萃取率 (每 1000 升)	15 克 / 升, 相当于新橡木 94% 的萃取率 10 克 / 升, 相当于新橡木 63% 的萃取率 5 克 / 升, 相当于新橡木 31% 的萃取率
建议接触时间	2 - 12 个月

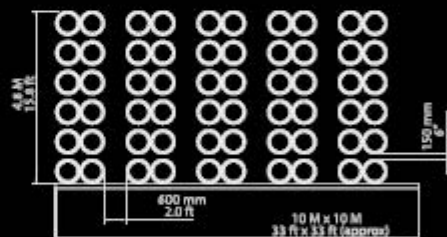
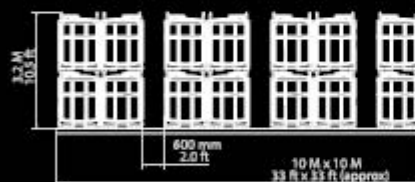
## 高效空间利用率

以下信息详细介绍对比了225升的木桶与新型酿造箱的空间利用状况。每一个示例皆基于于100平方米（10x10米）的左右的相同楼层面积内。

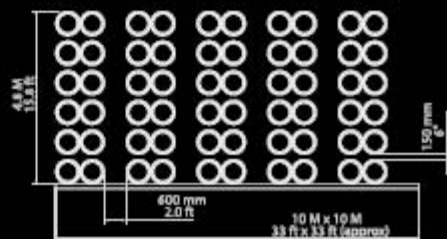
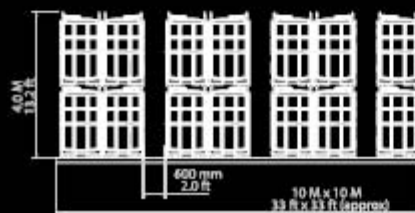
	堆叠层数	单个容量	每100平方米内数量	每100平方米内总容量
Flexcube 酿酒桶	4个	1,000 升	224	224,000 升
普通酿酒桶	6个	225 升	600	135,000 升



	堆叠层数	单个容量	每100平方米内数量	每100平方米内总容量
Flexcube 酿酒桶	2个	1,500 升	112	168,000 升
普通酿酒桶	6个	225 升	600	135,000 升



	堆叠层数	单个容量	每100平方米内数量	每100平方米内总容量
Flexcube 酿造箱	2个	2,000 升	112	224,000 升
普通酿酒桶	6个	225 升	600	135,000 升



产品描述	项目编码
<b>酿造装置</b>	
<b>低速透氧设备</b>	
1 千升 Maturation, “箱体”	M1000124GX
1.5 千升 Maturation, “箱体”	M1500124NX
2 千升 Maturation, “箱体”	M2000124NX
100 升 Maturation, “桶”	M0100125ND
<b>中速透氧设备</b>	
1 千升 Maturation, “箱体”	M1000174GX
1.5 千升 Maturation, “箱体”	M1500174NX
2 千升 Maturation, “箱体”	M2000174NX
100 升 Maturation, “桶”	M0100175ND
<b>高速透氧设备</b>	
1 千升 Maturation, “箱体”	M1000234GX
100 升 Maturation, “桶”	M0100235ND

## 产品简介

### Oak Masters Selection 系列橡木桶

Bordeaux Export 225 升  
 Bourgogne Export 228 升  
 Hogshead 300 升  
 Puncheon 500 升

产品描述	项目编码
<b>橡木桶系列</b>	
<b>BarriQ</b>	
法式经典新桶系列含非烘烤桶头 (CU60)	OBARFCU60XX
法式经典新桶系列含烘烤桶头 (CT60)	OBARFCT60XX
法式经典新桶系列含非烘烤桶头 (CU40)	OBARFCU40XX
法式经典新桶系列含烘烤桶头 (CT40)	OBARFCT40XX
拉斐特系列含非烘烤桶头 (LU60)	OBARFLU60XX
拉斐特系列含烘烤桶头 (LT60)	OBARFLT60XX
佛罗里达桶系列含非烘烤桶头 (CU60)	OBARRSU60XX
美国酒桶系列含非烘烤桶头 (CU60)	OBARACU60XX
Tronçais 系列含非烘烤桶头 (CU60)	OBARTCU60XX
Jupillee 系列含非烘烤桶头 (CU60)	OBARJCU60XX
<b>LBarriQ</b>	
勃以里系列	OBARPRBULB
波尔多系列	OBARPRBOLB
南麓河谷系列	OBARPR5RLB
北麓河谷系列	OBARPRNRLB

BarriQ  
 BARRI  
 QUALITY

LBarriQ  
 LBARRI  
 QUALITY



### 澳大利亚总部

澳大利亚  
公司总部及物流中心:  
1/26 Grosvenor St, Abbotsford,  
维州, 澳大利亚, 3067  
电话: +61 3 9428 5842  
传真: +61 3 9428 5862

董事总经理兼销售经理-西澳  
Peter Steer  
手机: +61 421 322 779  
邮箱: peter@flexcube.com.au

澳洲区销售总经理:  
David Greenwood  
手机: +61 408 107 714  
邮箱: davidg@flexcube.com.au

澳洲区销售经理-新南威尔士  
Geoff Shenfield  
手机: +61 438 002 299  
邮箱: geoff@flexcube.com.au

### 以色列销售代理

Yotam Sharon  
Trio Atk Ltd  
电话: +972 3 740 7423  
手机: +972 54 440 9990  
邮箱: yotamsharon@gmail.com

### 南非销售经理

技术销售经理  
Bertus Fourie  
Flexcube South Africa  
电话: +27 21 864 2954  
手机: +27 82 565 1636  
邮箱: bertus@flexcube.com.au

网址: [www.flexcubegroup.com](http://www.flexcubegroup.com)

研发, 专利及知识产权

致力于不断研发创新并保护自身知识产权。公司内部拥有多名研发型酿造工程师在进密集的研发的同时, 也积极与世界各大知名高校寻求积极的合作。组织成员包括知名酿酒师及橡树专家。

专利权包括发明人享有一系列受法律保护的授权, 包括被允许在一段时间内向公众披露一向全新的发明。这些权利有效防止他人在未被授权的情况下进行不正当的制造, 利用, 贩卖或分发受专利权保护的发明。

Flexcube 致力于保护自身知识产权以防欺诈, 未授权之剽窃以及滥用其权利。

© 2015 Flexcube

### 欧洲销售代理

欧洲及地中海区域销售兼市场总监  
Alban Petiteaux  
Oenowood International  
电话: +33 5 1722 4002  
手机: +33 6 2286 2652  
邮箱: apetiteaux@oenowood.com

### 法国销售代理

波尔多, 朗格多克, 鲁西荣, 隆河谷,  
普罗旺斯, 科西嘉岛及西南部地区销售  
代理  
Caroline de Beaulieu  
Oenovia S.A.R.L.  
电话: +33 6 1988 6871  
邮箱: oenovia@oenovia.com

波尔多及其它法国地区销售代理  
Alban Petiteaux  
Oenowood International Tel  
电话: +33 5 1722 4002  
手机: +33 6 2286 2652  
邮箱: apetiteaux@oenowood.com

### 葡萄牙销售代理

André Machado Meirles  
Flexcube Portugal  
电话: +351 22 3228 906  
手机: +351 93 9808 765  
邮箱: andre.meirles@outlook.pt

### 中国销售代理

邓颖  
北京君悦成品种科贸有限公司  
手机: +86 13901251205  
邮箱: bjdengying@qq.com

### 美国销售经理

Peter Steer  
手机: +1 707 254 5418  
邮箱: peter@flexcube.com.au

Geoff Shenfield  
手机: +1 707 295 9552  
邮箱: geoff@flexcube.com.au

Stan Schumacher  
手机: +1 831 920 8546  
邮箱: stans@flexcube.com.au

Linda Cooper  
手机: +1 805 610 9665  
邮箱: lindac@flexcube.com.au

美国技术总监  
Wayne Donaldson  
Flexcube Inc.  
手机: +1 707 738 4001  
邮箱: wayne@donaldsonwine.com

### 加拿大销售代理

加拿大销售代理  
Cal Craik  
手机: +1 250 498 1431  
邮箱: calc@flexcube.com.au

### 智利销售代理

智利销售代理  
Matias Lasserre  
Tec4Food  
电话: +56 9 8230 5705  
邮箱: matias@tec4food.com

### 西班牙销售代理

西班牙销售代理  
Oscar Martin  
QUILINOX, S.L.  
电话: +34 902 304 316  
邮箱: castilla@quilinox.com