

ALTERNATIVOS



OENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU





OENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU



INSERTOS DE BARRICAS

LA TONELERÍA SEGUIN MOREAU, LIDER EN INVESTIGACIÓN SOBRE LOS INTERCAMBIOS ENTRE VINO Y ROBLE, PONE TODO SU SAVOIR-FAIRE AL SERVICIO DE SU CREATIVIDAD Y DE LA PERSONALIZACIÓN DE SUS VINOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:




Peso unitario

V14: 2 kg V18: 2.5 kg V22: 3 kg

Número de cilindros

V14: 14 V18: 18 V22: 22

Especies propuestas

V14 y V18:  Roble Francés
V22:  Roble Francés
 Roble Americano

Tostado

Combinación específica de cada modelo (proceso por convección de aire)

Dosage (para una barrica de 225 L)

V14	V18	V22
7.5 g/L	9 g/L	12 g/L

Dosage (para una barrica de 300 L)

V14	V18	V22
5.6 g/L	6.8 g/L	9 g/L

Volumen ocupado en la barrica

V14: 3 L V18: 4 L V22: 5 L

Conditionnement individuel

V14	V18	V22
Carton x5	Carton x4	Carton x3
PE-ALU individual		



Conditionnement allégé

V14	V18	V22
170 unidades	140 unidades	120 unidades
Caja palet, en un saco PE-ALU grande		

OENOSTICK® ES

- Una **innovación enológica** que asegura la diferenciación y rentabilidad de una gama de vinos criados en viejas barricas de roble.
- Una **combinación determinada de especies** maduras y tostadas de forma específica para expresar todo su potencial enológico.
- Una herramienta única que asegura la **complejidad y la reproducibilidad del perfil sensorial** de sus vinos.

LA GAMA OENOSTICK®

V14: discretas notas de madera que preservan la **expresión frutal** directa del vino. Aumento del **volumen** sin un incremento excesivo de la estructura para **preservar la redondez y el equilibrio** en boca.

V18: notas de **frutos rojos** con toques de especias, vainilla. **Volumen y redondez**, sin exceso de sensación tánica.

V22: aroma a **frutas maduras** acompañado de **notas suaves de madera** (vainilla, pan tostado). **Volumen, dulzor** sin agresividad gustativa en el final en boca.

LO MEJOR DEL ROBLE

OENOSTICK® proviene de los mismos procesos de selección y maduración de las duelas utilizadas para la fabricación de las barricas SEGUIN MOREAU:

- Roble sésil de Haute Futaie gestionado de forma sostenible por la ONF,
- Roble blanco americano proveniente de bosques del Medio Oeste y de los Apalaches,
- Maduración proactiva adaptada a cada especie para revelar su potencial enológico.

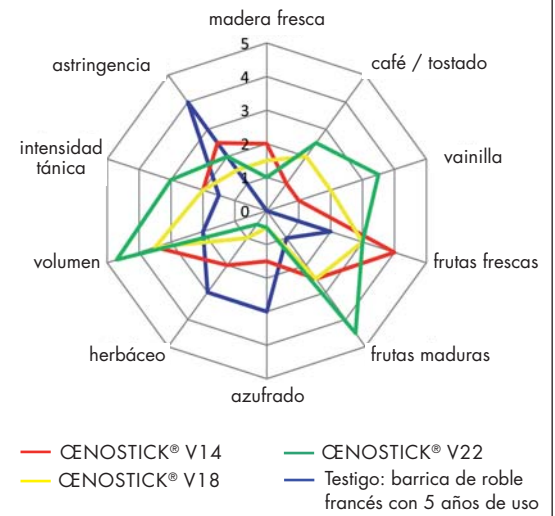


POUR QUEL VIN ? POUR QUEL OBJECTIF ?

	V14	V18	V22
• Vinos tintos ligeros	Para una nota de madera integrada y equilibrio en boca	Suavidad aromática y mejora de la estructura	A la vista de un posible ensamblaje
• Vinos tintos maduros y concentrados	Para un objetivo de madera poco marcada ("fruta y volumen")	Ligera percepción de madera, pero con menos intensidad que la fruta y redondez en boca	Para complejidad aromática y potencia en boca
• Vinos de prensa concentrados • Vinos tintos con estrés hídrico	Efecto muy limitado en este tipo de matriz	Para mejora las sensaciones de fruta, redondez y volumen	Para dulzor aromático y equilibrio gustativo
• Vinos blancos	Para el respeto de la mineralidad y de la frescura	Fruta madura y dulzor	En fermentación y crianza para una nota de madera dulce y volumen en boca

EFFECTO SENSORIAL DE CENOSTICK® SOBRE UN VINO CABERNET SAUVIGNON

(14.5% vol., 6 meses de contacto)



MODO DE EMPLEO

- **Vinos tintos:** se recomienda una puesta en contacto temprana (justo después de la fermentación maloláctica). También es posible su utilización en el vino a lo largo de la crianza. En todos los casos, se recomienda una clarificación previa (trasiego).
- **Vinos blancos:** durante la fermentación alcohólica o inmediatamente después.

Si se utiliza en barricas ya llenas, retirar previamente el correspondiente volumen de vino del modelo (véase características técnicas).

Tiempo de contacto recomendado: de 3 a 6 meses.

Para aprovechar todas las cualidades de CENOSTICK®, la calidad sanitaria de las barricas utilizadas debe ser óptima: destartarizado riguroso, ausencia de contaminación microbiológica o química.



Tapón opcional



¿SABÍA USTED... ?

La superficie de contacto de CENOSTICK® con el vino se ha reducido voluntariamente por la forma cilíndrica del modelo con el fin de proporcionar una cinética de intercambio vino/madera parecida a la de la barrica, preservando al mismo tiempo la intensidad de la madera percibida al final de la crianza.



CONTACTO

Nuestro equipo está a su disposición para ayudarle y compartir su experiencia con CENOSTICK®. Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con: oen@seguin-moreau.fr



CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

CENOSTICK® conserva sin límite sus propiedades sensoriales, a condición de mantenerlo en su envase original PE-Alu termosellado. Después de abrir el embalaje, es posible conservar un año los v sin uso en su envase PE-Alu de origen cuidadosamente cerrado.



CALIDAD Y SEGURIDAD

La gama CENOSTICK® es sometida a unas rigurosas condiciones de fabricación para garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los requisitos reglamentarios en vigor. La elección de unos envases de elevada calidad asegura la máxima protección frente a posibles contaminaciones durante el transporte y almacenamiento.

Los Certificados de Calidad y Seguridad Alimentaria están disponibles previa solicitud: oen@seguin-moreau.fr



REGLAMENTACIÓN

Denominaciones legales: Trozos de madera de Roble.

- . Reglamento CE N°1507/2006 de 11 octubre 2006,
- . Resoluciones n°03/2005 y n°430/2010 del Codex enológico adoptadas por la OIV,
- . Reglamento CE N°606/2009 de 24 julio 2009, anexo 9.

La utilización de trozos de madera de roble para uso enológico está sujeta a normativa. SEGUIN MOREAU no se hace responsable del uso no conforme de sus productos.



Avenue de Gimeux - CS 60094 Merpins - 16103 Cognac cedex - FRANCE - Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax : +33 (0)5 45 82 14 28
www.seguin-moreau.fr

07/2013



10-31-640 / Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle / pefc-france.org

