

ALTERNATIVOS



ŒNOFINISHER®

By SEGUIN MOREAU





CENOFINISHER®

By SEGUIN MOREAU



¡OPTIMIZAR EL ACABADO DE VINOS
Y ESPIRITUOSOS O REALIZAR AJUSTES
EN TIEMPO RÉCORD!

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:



Referencias

-  The Original
-  Toast Booster
-  Vanille Booster
-  Spirits Booster

Dimensiones

Largo: 152mm. Ancho: 61mm. Alto: 78mm

Peso medio unitario

- . The Original: 750g
- . Toast Booster: 630g
- . Vanille Booster: 750g
- . Spirits Booster: 750g

Esencias

Mezcla de roble francés y roble americano

Tostado

Proceso por convección

Envasado

Bolsa de infusión de 12 lingotes

- . The Original: 9kg
- . Toast Booster: 7.5kg
- . Vanille Booster: 9kg
- . Spirits Booster: 9kg

Bolsa de PE-ALU

Caja de cartón con paso-mano



CENOFINISHER® ES

- **Virutas de roble para el tratamiento rápido (de 1 a 3 semanas) de vinos y espirituosos.**
- **Formato compacto** que facilita el almacenamiento y uso y que limita la inhalación de polvo de roble por el usuario.
- **Aporte eficaz y estable durante la comercialización y consumo de los vinos y espirituoso.**

EL USO DE CENOFINISHER® PERMITE:

- **Un tratamiento muy eficaz con el fin de orientar el perfil sensorial en un tiempo récord:**
 - The Original → Aporte de notas dulces (frutas, notas de pastelería)
 - Toast Booster → Aporte de notas ahumadas y tostadas
 - Vanille Booster → Aporte de notas de vainilla dulce, caramelo y fruta madura
- **Un complemento para el envejecimiento de espirituosos en barricas usadas** cuando se desea completar el aporte de determinados compuestos ausentes en estos recipientes.
 - Spirits Booster → Aporte de notas florales y frutales (en el caso del envejecimiento en barricas de roble americano o francés de grano fino)

LO MEJOR DEL ROBLE

Los componentes de CENOFINISHER® proceden exclusivamente de los mejores procesos de selección y maduración de los robles para tonelería.

La calidad de la materia prima es controlada rigurosamente durante todas las etapas de la fabricación de CENOFINISHER® con el fin de garantizar precisión y regularidad.



¿PARA QUÉ VINOS/ESPIRITUOSOS? ¿CON QUÉ OBJETIVO?

REFERENCIA	MATRIZ	MOMENTO DE UTILIZACIÓN	DOSIS g/L	TIEMPO DE CONTACTO	EFFECTO SENSORIAL
The Original	VINOS TINTOS	Ajuste durante o al final de la crianza (eventualmente en fermentación)	0.5 - 2g/L	1 semana	Confitura, especias, aumento de volumen
	VINOS BLANCOS / ROSADOS	Ajuste durante o al final de la crianza (eventualmente en fermentación)	0.5 - 2g/L	1 semana	Fruta confitada, vainilla, redondez en boca
	LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	En aguardiente blanco antes del envejecimiento en barricas usadas o como ajuste si el aporte de la barrica usada es insuficiente (antes de la estabilización y filtración)	2 - 15g/L	2 a 3 semanas	Vainilla, frutos secos, cacao, graso y redondez en boca
Toast Booster	VINOS TINTOS	Ajuste durante o al final de la crianza (eventualmente en fermentación)	0.2 - 1g/L	1 semana	Especias (clavo, pimienta), notas de tostadas a humadas (según la dosis), aumento de volumen y redondez
	VINOS BLANCOS	En fermentación alcohólica o ajuste durante o al final de la crianza	0.2 - 0.5g/L	1 semana	Matices ahumados, especiados, aumento de complejidad y de longitud
	LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	En aguardiente blanco antes del envejecimiento en barricas usadas o como ajuste si el aporte de la barrica usada es insuficiente (antes de la estabilización y filtración)	2 - 5g/L	1 a 2 semanas	Especias y ahumado A dosis altas recuerda a las notas a "turba" que se encuentran en ciertos whiskies
Vainille Booster	VINOS TINTOS	Ajuste durante o al final de la crianza (eventualmente en fermentación)	1 - 3g/L	1 semana	Fruta madura, vainilla, pastelería, redondez en boca
	VINOS BLANCOS / ROSADOS	En fermentación alcohólica o ajuste durante o al final de la crianza	0.5 - 2g/L	1 semana	Frutos en almíbar, suavidad en boca
	LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	En aguardiente blanco antes del envejecimiento en barricas usadas o como ajuste si el aporte de la barrica usada es insuficiente (antes de la estabilización y filtración)	5 - 15g/L	3 semanas	Frutas cocidas, pastelería, redondez en boca
Spirits Booster	LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS	En aguardiente blanco antes del envejecimiento en barricas usadas o como ajuste si el aporte de la barrica usada es insuficiente (antes de la estabilización y filtración)	2 - 5g/L	2 a 3 semanas	Frutal y floral, aumento de estructura



MODO DE EMPLEO

Poner en infusión CENOFINISHER® utilizando la malla proporcionada. De esta manera, los trozos de roble se podrán retirar fácilmente y sin presentar riesgos de daño para las bombas debido al tratamiento.

La malla suministrada tiene un tamiz lo suficientemente pequeño como para no modificar la filtración del vino. **Por tanto, el tratamiento se puede efectuar después de la filtración y justo antes de la filtración de abrillantado durante el embotellado.**

En los espirituosos, el tratamiento puede provocar una ligera turbidez: se recomienda realizarlo antes de la estabilización y filtración.



¿SABÍAS USTED?

- Cuando el roble se presenta en forma de pequeñas virutas, la mayor parte de los compuestos volátiles se extraen en pocos días: la "veta" del roble al estar cortada favorece una rápida extracción.
- Un mismo compuesto puede tener un efecto diferente en función de su concentración en el vino y de las posibles interacciones sensoriales con otras moléculas. Durante la formulación de CENOFINISHER® hemos tenido en cuenta estos fenómenos.
- CENOFINISHER® ha sido diseñado para aportar unos perfiles precisos y estables durante la vida comercial de los vinos y espirituosos, incluso a dosis muy bajas. Nuestros trabajos de I+D han demostrado la excelente estabilidad de los efectos por lo menos durante los 2 años siguientes al tratamiento.



CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Producto sensible a olores y contaminantes atmosféricos: conservar en su envase original, evitando el contacto con el suelo, en lugar templado y libre de olores.

Fecha límite de utilización aconsejada: los productos de la gama CENOFINISHER® conservan sus propiedades sensoriales sin límite de tiempo a condición de mantener en su envase original PE-Alu termo-sellado. Los lingotes no utilizados, se deben conservar siempre en su bolsa original cuidadosamente cerrada. De este modo, se pueden conservar durante un año sin alterar su calidad.



CALIDAD Y SEGURIDAD

La fabricación de CENOFINISHER® sigue unas rigurosas normas que garantizan la seguridad alimentaria y responden a las exigencias de las normativas vigentes.

Su embalaje de alta calidad garantiza una máxima protección, ante posibles contaminaciones, durante el transporte o el almacenamiento.

Los certificados de Calidad y Conformidad Alimentaria están a su disposición, solicitándoles a: oen@seguin-moreau.fr



NORMATIVA

Denominación reglamentaria: Trozos de madera de roble.

-Reglamento CE N°1507/2006 del 11 de octubre de 2006,

-Resoluciones n°03/2005 y n°430/2010 del Códex Enológico Internacional de la OIV.

-Reglamento CE N°606/2009 del 24 de julio de 2009, apéndice 9.

La utilización de trozos de madera con fines enológicos está sujeta a la normativa. SEGUIN MOREAU no se responsabiliza por una utilización de sus productos que no esté conforme a la normativa vigente.



¿LE GUSTARÍA PROBAR CENOFINISHER®?

Nuestros enólogos están a su disposición para acompañarle y compartir con usted sus experiencias con CENOFINISHER®.
Si desea recibir asesoramiento personalizado, contácteles a: oen@seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU PROPONE A CADA VINO UNA SOLUCIÓN A SU MEDIDA...

Descubra todos nuestros productos en www.seguin-moreau.fr y para mayor información contáctenos en: info@seguin-moreau.fr

