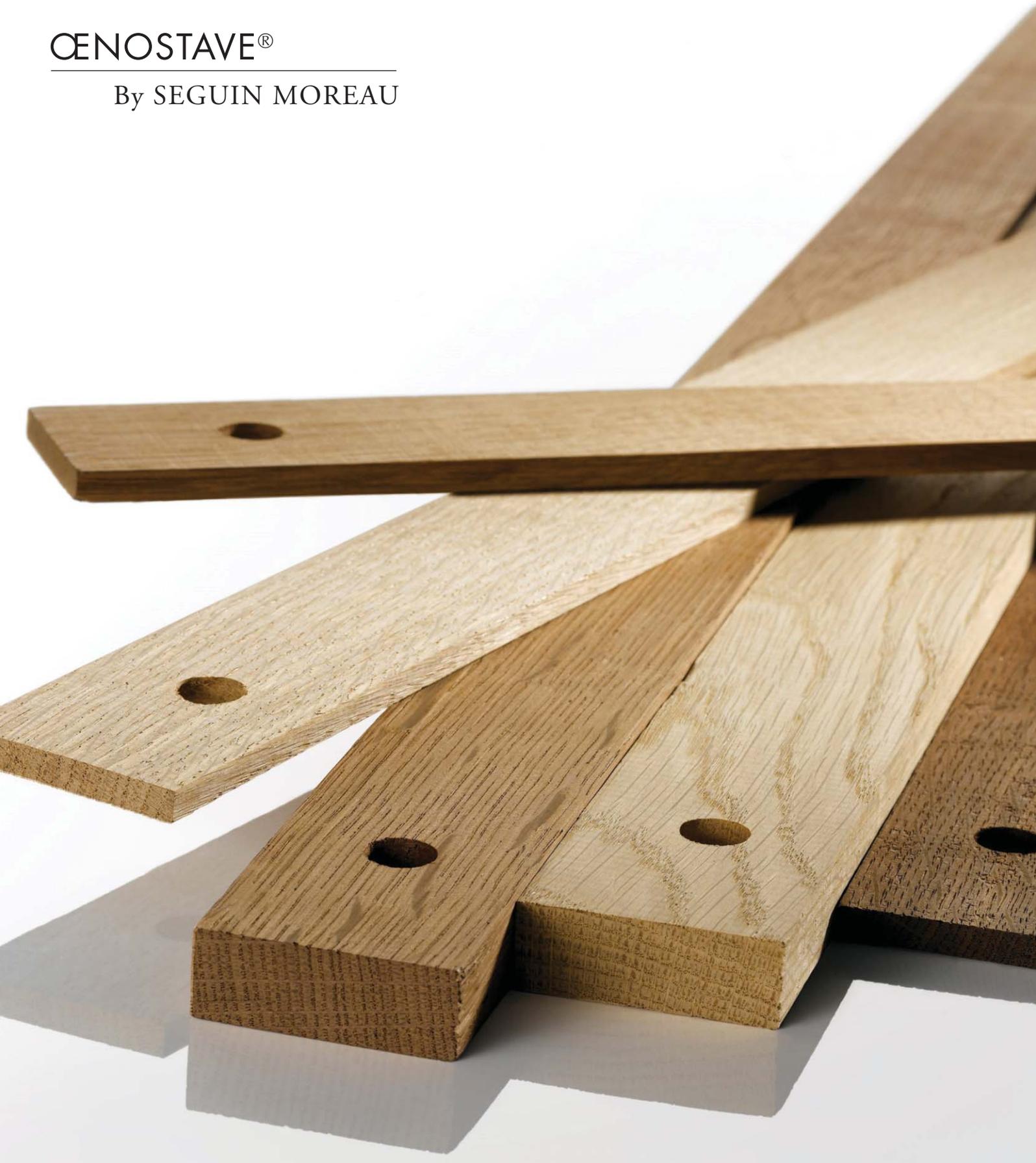


ALTERNATIVOS



ŒNOSTAVE®

By SEGUIN MOREAU





CENOSTAVE®

By SEGUIN MOREAU



UNA DUELA DE MADERA DE ALTA GAMA PARA UNA CRIANZA CONTROLADA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:



Largo: 950mm
Ancho: 50mm
Espesor: 7mm ó 18mm
Distancia entre ejes: 856 mm
Diámetro del orificio: 14mm

Peso unitario medio

7mm: 200g 18mm: 500g

Superficie unitaria de contacto

7mm: 0,109m² 18mm: 0,13m²

Volumen ocupado por 100 unidades

7mm: 34 L 18mm: 86 L

Especies propuestas y tostado



Roble Francés

7mm: ST (sin tostar) / M / M+
18mm: ST (sin tostar) / M / M+



Roble Americano

7mm: Tostado M / M+
18mm: Tostado M+

Envases disponibles

7mm

- Saco PE-ALU termosellado
- Brida de PE aptas para el contacto alimentario
- Caja de dos lotes de 20 duelas (40 duelas)
- Palet: 48 cajas
- Box palet: 2400 duelas

18mm

- Saco PE-ALU termosellado
- Brida de PE aptas para el contacto alimentario
- Caja de dos lotes de 8 duelas
- Palet: 48 cajas
- Box palet: 880 duelas



CENOSTAVE® ES

- Una duela enológica que permite obtener **una excelente reproductibilidad del perfil de los vinos.**
- Una herramienta fiable para los enólogos más exigentes.



HACIA UN PERFIL AROMÁTICO PRECISO

- CENOSTAVE® 7mm da resultados en muy poco tiempo, afirmando la personalidad de los vinos.
- CENOSTAVE® 18mm está diseñada para criar progresivamente los vinos más concentrados.

PROCEDIMIENTOS DE UN TOSTADO ESPECÍFICO

ST (SIN TOSTAR) → La madera fresca puede reforzar las sensaciones frescas, florales y frutales.

→ *La dosis recomendada es de 5 - 10% del volumen total para conseguir mayor estructura y dulzor en boca.*

TOSTADO M → Un máximo de complejidad aromática, priorizando el respeto de fruta y la suavidad en boca

TOSTADO M+ → Notas de café, vainilla y especias.

→ *Utilizar con una finalidad muy concreta o en combinación con el tostado M para orientar el perfil del vino hacia una mayor suavidad.*



LO MEJOR DEL ROBLE

Porque los mejores vinos se apoyan en equilibrios complejos, hemos asociado robles con diferentes potenciales para crear nuestra gama CENOSTAVE®.

Para cada esencia se han empleado procedimientos específicos de tostado, teniendo en cuenta su Potencial Enológico. Esta etapa fundamental permite valorizar plenamente las cualidades de los robles seleccionados por SEGUIN MOREAU.





¿PARA QUÉ VINO? ¿PARA QUÉ OBJETIVO? ¿QUÉ DOSIS?

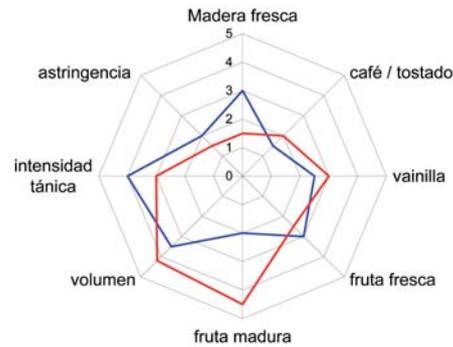
	MADERA POCO MARCADA	MADERA BASTANTE MARCADA
VINOS TINTOS LIGEROS	2 a 4 g/L  	6 a 8 g/L  
VINOS TINTOS MADUROS Y CONCENTRADOS	4 a 6 g/L  	7 a 10 g/L  
VINOS TINTOS CON ESTRÉS HÍDRICO VINOS DE PRENSA CONCENTRADOS	3 a 6 g/L  	8 a 10 g/L  
VINOS BLANCOS	2 a 5 g/L  	4 a 8 g/L  

EFFECTO SENSORIAL DE CENOSTAVE® EN UN VINO MERLOT

(13.5%vol., tostado medio a 10g/L, 4 meses de contacto)

— CENOSTAVE® 7mm
(5 unidades/hl)

— CENOSTAVE® 18mm
(2 unidades/hl)



UTILIZACIÓN

• INSTALACION EN EL DEPÓSITO:

CENOSTAVE® incluye brida de PE aptas para el contacto alimentario para facilitar su instalación y manipulación dentro de los depósitos, permitiendo:

- 1) atar las duelas a diferentes soportes o cables al interior del depósito;
- 2) manipular y sacar las duelas rápidamente del depósito.

Si se desea interrumpir el contacto cuando el vino está frío ($T^a < 14^{\circ}C$), es preferible utilizar cables de acero inoxidable (316L) para sacar las duelas del depósito sin bombear el vino frío (riesgo de oxidación).

• PUESTA EN CONTACTO:

 VINOS TINTOS: una vez finalizada la fermentación alcohólica o en vinos clarificados (impacto de la madera más directo). Para limitar la aparición de notas de tipo “café”, es mejor utilizar CENOSTAVE® después de la fermentación maloláctica en vinos trasegados y suficientemente sulfitados.

 VINOS BLANCOS Y ROSADOS: en mostos clarificados o una vez finalizada la fermentación alcohólica para un impacto más avainillado.

Para más información sobre el aporte de oxígeno de CENOSTAVE®, escanee este código QR.



• NÚMERO DE UTILIZACIONES POSIBLES:

La mayoría de los compuestos aportados por el roble se extraen tras 7 meses de contacto.

- CENOSTAVE® 7mm: 1 sola utilización posible.
- CENOSTAVE® 18mm: 2 utilizaciones posibles.

Antes de una nueva utilización, recomendamos sumergir las duelas en una solución de agua sulfitada para eliminar al máximo los componentes del vino anterior (tártaro, lías, microorganismos).

Atención: desaconsejamos vivamente llevar a cabo esta operación si el vino anterior sufrió una contaminación microbiológica.

• ALGUNAS RECOMENDACIONES:

- **SO₂**: controlar el SO₂ activo cada dos semanas durante los dos primeros meses de contacto.

- **Homogenización**: se recomienda mover el vino una a dos veces por semana (10 % del volumen del vino). Esto permite renovar el vino, asegurando una mejor extracción de los componentes del roble y un reparto homogéneo del oxígeno aportado por la porosidad natural de la madera.

- **Lías y oxígeno**: se recomienda gestionar con mesura las lías y el oxígeno para aprovechar al máximo las cualidades de CENOSTAVE®.

- **Catar periódicamente**: el equilibrio gustativo suele ser satisfactorio a partir de los 4 meses de contacto para las duelas de 7 mm y a partir de 6 meses para las duelas de 18 mm. Con algunos vinos pueden obtenerse perfiles satisfactorios en menos tiempo: las catas periódicas permiten ajustar el tiempo de contacto recomendado.

¿SABÍA USTED...?

• El equipo de I+D de SEGUIN MOREAU ha demostrado que el perfil de un vino criado con duelas depende en primer lugar de la dosis g/L y no de la superficie de contacto entre el vino y la madera. Por este motivo hemos desarrollado una herramienta que le ayudará a determinar la dosis en función de sus objetivos y a calcular el número de duelas que deberá poner en contacto.

Acceda a nuestra web para **calcular la dosis**:

CALCULADOR DE DOSIS

Cálculo del número de duelas necesarias por tanque para alcanzar una dosis determinada.

Sus datos iniciales:
(comparación posible de 2 unidades diferentes)

Capacidad del tanque (hl)	Dosis A ()		Dosis B ()	
	Superficie	Superficie	Superficie	Superficie
Largo (cm)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ancho (cm)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Espesor (cm)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Superficie de contacto (m ² / duela)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Peso (g/duela)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

CENOSTAVE® conserva sin límite de tiempo sus propiedades sensoriales, a condición de mantenerlo en su envase original PE-Alu termo-sellado. Una vez abierto el embalaje, es posible conservar un año los CENOSTAVE® sin uso, a condición de conservar en su envase original PE-alu.



CALIDAD Y SEGURIDAD

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

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



RÉGLEMENTATION

Denominación legal: 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 adoptado 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 una normativa. SEGUIN MOREAU no se hace responsable del uso no conforme de sus productos.



¿LE GUSTARÍA PROBAR CENOSTAVE®?

Nuestros enólogos están a su disposición para acompañarle y compartir con usted sus experiencias con CENOSTAVE®.
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

