

ALTERNATIVOS

EXCEPTION



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



EMBALAJE

CHIPS:

Cada saco es una malla en poliéster, protegida individualmente por un embalaje en PE-Alu (9kg)

DUELAS:

- Saco PE-ALU termosellado
- Caja de dos lotes de 8 duelas (16 duelas / 8kg)
- Palet: 48 cajas

¿SABÍAS QUE...?

Los proyectos de investigación recientemente desarrollados por Seguin Moreau han demostrado que algunos perfiles de vino solo pueden obtenerse con maderas de propiedades muy concretas. Para identificarlas, deben realizarse análisis extremadamente precisos, que van mucho más allá de la selección tradicional de la madera según su origen geográfico o finura del grano.



COMO LÍDER CIENTÍFICO DE LAS INTERACCIONES ENTRE LA MADERA Y EL VINO, LA TONELERÍA SEGUIN MOREAU HA CREADO UN MÉTODO DE SELECCIÓN INNOVADOR PARA OFRECERLE PRODUCTOS CON PROPIEDADES "EXCEPCIONALES"

EXCEPTION, UNA IDENTIDAD TÉCNICA Y PRECISA

Las maderas de la gama EXCEPTION se seleccionan en base a **criterios analíticos muy precisos**, que van más allá de la selección tradicional basada en el origen geográfico o la finura del grano.

Y es que solo una pequeña proporción de los robles que encontramos en los bosques franceses tienen la concentración adecuada de los compuestos requeridos. Así pues, Seguin Moreau debe seleccionar cada árbol de forma individual.

Además, las maderas EXCEPTION proceden de "Tablones" (habitualmente utilizados para la fabricación de grandes contenedores) y se identifican a su llegada al parque de maduración. Tras el análisis de muestras en nuestro laboratorio I+D, estos robles se clasifican según sus aptitudes enológicas de acuerdo con la composición única de la gama EXCEPTION.

EXCEPTION, LA RESPUESTA A LO QUE BUSCA

Seguin Moreau, siempre atento a las tendencias del mercado y a las solicitudes de sus clientes, busca responder con esta nueva gama a las expectativas de los vinificadores:

1/ Suavizar el aporte aromático de la madera, realzando al mismo tiempo, el impacto positivo del roble en el vino:

- Volumen y suavidad
- Sensaciones tánicas redondeadas
- Equilibrio y persistencia en boca

2/ Mejorar las sensaciones afrutadas respetando la identidad de las variedades de uva y el vino en su conjunto.

EXCEPTION, DISPONIBLE EN 2 PRODUCTOS

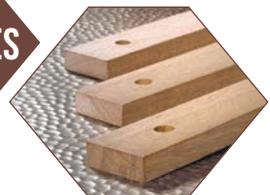
CHIPS



¡Un resultado rápido y eficaz a un precio competitivo!

Con resultados organolépticos notables y de calidad, obtenidos a bajas dosis, las virutas Chips Exception garantizan un precio por litro muy competitivo y un excelente retorno de la inversión.

STAVES



¡Un modelo de alta gama para resultados equiparables al de la crianza en barrica!

Las duelas Staves Exception aportan sensaciones muy similares a las de una crianza en barrica nueva de alta gama, de tostado suave. Estas duelas añan el efecto cualitativo de Oenostaves de 18 mm con las propiedades particulares de las maderas EXCEPTION, aportando potencia, vivacidad y frescor en boca, todo ello realizado con notas frutales y florales.

DOSIS RECOMENDADAS E IMPACTO SENSORIAL

REFERENCIA	MATRIZ	MOMENTO DE UTILIZACIÓN	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO	OBJETIVO ENOLÓGICO
STAVES	VINO TINTO LIGERO	Al final de la fermentación alcohólica o durante la crianza	0,6 - 1 duela /HL (de 3 a 5g/L)	5 a 6 meses	Volumen y redondez. Intensas notas afrutadas.
	VINO TINTO CONCENTRADO	Al final de la fermentación alcohólica o durante la crianza.	1,2 - 2 duelas /HL (de 6 a 10g/L)	6 a 10 meses	Estructura tánica redondeada, vivacidad. Notas de frutas, flores y especias frescas.
	VINO DE PRENSA (VEGETAL, TÁNICO)	Al final de la fermentación alcohólica o durante la crianza.	1 - 1,6 duelas/HL (de 5 a 8g/L) máximo 50% Exception y el resto, duelas tostadas.	6 a 10 meses	Volumen y sensaciones tánicas redondeadas. Disminución de las sensaciones vegetales a favor de notas afrutadas.
	VINO BLANCO Y ROSADO	Al final de la fermentación alcohólica o durante la crianza.	0,3 - 0,4 duelas /HL (de 1,5 a 2g/L)	4 a 5 meses	Volumen y redondez, expresión frutal madura y complejidad aromática.

CHIPS	VINO TINTO LIGERO	Al inicio o al final de la crianza.	1 - 3 g/L	1 a 2 meses	Intensas notas afrutadas. Carácter graso y persistencia en boca.
	VINO TINTO CONCENTRADO	Al inicio o al final de la crianza.	2 - 6 g/L	2 a 3 meses	Carácter graso, persistencia y complejidad aromática, notas de madera imperceptibles.
	VINO DE PRENSA (VEGETAL, TÁNICO)	Después del trasiego, al inicio o al final de la crianza.	3 - 6 g/L	2 a 3 meses	Taninos redondeados. Aporte de volumen y equilibrio. Disminución de las notas herbáceas a favor de notas más maduras.
	VINO BLANCO Y ROSADO	Durante la fermentación (mismos beneficios) o durante la crianza.	0,5 - 2 g/L	1 a 2 meses	Notas dulces y exóticas. Mayor sucrosidad en boca.



EXCEPTION

¿LE GUSTARÍA PROBAR LA GAMA EXCEPTION?

Nuestros enólogos están a su disposición para ayudarle y compartir su experiencia con usted. Para un asesoramiento personalizado, contáctenos:
oeno@seguin-moreau.fr

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

para más información, contáctenos:
info@seguin-moreau.fr

CONDICIONES Y VIDA ÚTIL

Producto sensible a los olores y los contaminantes atmosféricos: conservar en el embalaje de origen, sin contacto con el suelo, en un lugar templado y sin olores. Tiempo de uso recomendado: los productos de la gama EXCEPTION® conservan sus propiedades sensoriales siempre que permanezcan en su embalaje original de PE-Alu sellado.

NORMATIVA

Nombre legal: Trozos de madera de roble para la elaboración de vinos Reglamento CE N°1507/2006 y CE 606/2009. Reglamento CE 1935/2004 y 2023/2006 sobre materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. Reglamentos N°03/2005 y N°430/2010 del Codex Enológico adoptado por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino). Reglamento CE 10/2011 y sus enmiendas, sobre materiales plásticos en contacto con alimentos.

Seguin Moreau no se hace responsable del uso inadecuado de sus productos.

