

ALTERNATIVI



ŒNOBLOCK®

By SEGUIN MOREAU





CENOBLOCK®

By SEGUIN MOREAU



PER OTTENERE RAPIDAMENTE VOLUME,
ELEGANZA E COMPLESSITA'

CARATTERISTICHE TECNICHE:



Dimensione media dei blocchi

Lunghezza: 5cm

Larghezza: 5cm

Spessore: 1.8cm

Essenze proposte



Rovere Francese

Tostatura NT / M / M+ / F



Rovere Americano

Tostatura M+

Confezioni disponibili

Sacche in rete da kg 9

Contenuti in sacco PE-ALU



CENOBLOCK® É

Uno strumento pratico ed efficace per beneficiare:

- della stessa complessità e qualità di pregiate doghe spesse,
- di un tempo di contatto minore rispetto a quello necessario con le doghe,
- di un utilizzo agevole, grazie all'impiego del sacco per infusione.



VERSO UN PROFILO AROMATICO PRECISO

ROVERE FRANCESE 

NT (NON TOSTADO) → **Espressione fruttata, fresca e maggiore volume.**

→ *Per apporti in fase di fermentazione o affinamento (dal 5 al 10% della ricetta)*

TOSTATURA M → **Complessità aromatica e rispetto del frutto.**

TOSTATURA M+ → **Apporti di note più vanigliate e tostate.**

→ *Possibilità di combinazione con la tostatura M.*

TOSTATURA F → **Sfumature affumicate e speziate (chiodo di garofano) e persistenza in bocca.**

→ *Dal 10 al 15% della ricetta.*

ROVERE AMERICANO 

TOSTATURA M+ → **Note fruttate e dolci.**

→ **Amplifica la rotondità del profilo, con grande eleganza.**

→ *Complemento efficace del rovere francese dal 20 al 40% della ricetta.*



IL MEGLIO DEL ROVERE

Dal momento che i migliori vini riposano su equilibri complessi, per dar vita alla gamma CENOBLOCK®, abbiamo associato legni con potenzialità differenti.

Per ciascuna essenza sono state messe a punto procedure di tostatura specifiche, che tengono conto del Potenziale Enologico del materiale utilizzato. Questa tappa fondamentale, realizzata a monte del processo di assemblaggio, permette di valorizzare al massimo la qualità del rovere selezionato da SEGUIN MOREAU.



PER QUALE VINO? PER QUALE OBIETTIVO?

CENOBLOCK® può essere usato fin dall'inizio della macerazione dei vini rossi.

| | BOISÉ POCO PRONUNCIATO | BOISÉ MOLTO PRONUNCIATO |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| VINI ROSSI LEGGERI | 3 - 4 g/L (5 - 6 g/L in macerazione) | 5 - 6 g/L (7 - 8 g/L in macerazione) |
| VINI ROSSI MATURI E CONCENTRATI | 6 - 8 g/L (8 g/L in macerazione) | 8 à 10 g/L (10 g/L in macerazione) |
| VINI ROSSI CON STRESS IDRICO TORCHIATI CONCENTRATI | 5 - 6 g/L et 6 - 8 g/L enella macerazione di uve da stress idrico | 8 - 10 g/L esclusivamente dopo la fermentazione alcolica |
| VINI BIANCHI | 2 - 4 g/L* | 5 - 7 g/L |

*Dose interessante per migliorare la persistenza in bocca e orientare lo stile sensoriale di alcune varietà bianche (Sauvignon, Verdejo, Viognier, Pinot Grigio).

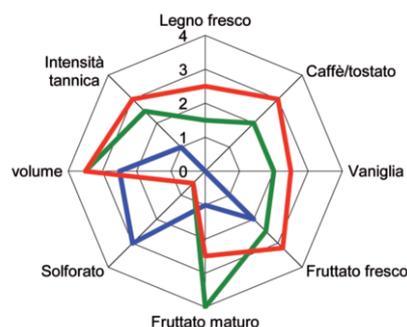
EFFETTO SENSORIALE DI CENOBLOCK® SU UN VINO SYRAH

(13% vol. tostatura media a 8g/L, 6 mesi di contatto)

— Testimone (vasca d'acciaio inox)

— CENOBLOCK®
7 giorni di macerazione poi affinamento 4 mesi

— CENOBLOCK®
in affinamento per 4 mesi



MODALITÀ D'USO

- TEMPO DI CONTATTO RACCOMANDATO: da 1 a 4 mesi.

“La presa di legno”* è più precoce che in botte: è percepita dalle prime settimane e questa sensazione si attenua progressivamente.

*presa di legno: fenomeno osservato classicamente nel corso dell'affinamento in barrique, consiste nella percezione di una sensazione boisé poco integrata e in un forte aumento dell'intensità tannica.

- CONSIGLI PER L'USO:

 VINI ROSSI: contatto possibile fin dall'inizio della fermentazione. Alla svinatura, i sacchi vanno puliti con acqua potabile priva di cloro e devono essere rimessi immediatamente in contatto col vino. I sacchi devono essere legati con una corda o un cavo adatto al contatto con gli alimenti se si desidera ritirarli senza travasare il vino.

 VINI BIANCHI O ROSATI: messa in contatto possibile su mosti chiarificati, in avvio di fermentazione o a partire dal termine della fermentazione alcolica (in questo caso, effetto più vanigliato, ma anche più tannico).

Durante l'affinamento si consiglia di rimescolare regolarmente il vino a contatto con CENOBLOCK®.

All'opposto sconsigliamo la messa in contatto diretta dei blocchi nelle vinacce (rischio di rottura delle pompe).



LO SAPEVATE?

- Anche dopo il termine del contatto vino-legno, le sensazioni boisé percepite continuano ad evolvere: si osserva frequentemente una diminuzione degli aromi di legno fresco e/o delle note di tostatura e torrefazione.

- Il frazionamento delle doghe in CENOBLOCK® accelera la cinetica di penetrazione e lo scambio vino / legno. Questo è il risultato della natura anisotropa del legno di Rovere: il tasso di penetrazione del liquido è molto rapido in direzione longitudinale e lento in quella radiale che si oppone nel frattempo al movimento dei liquidi (caso delle doghe delle barrique).



DURATA E CONSERVAZIONE

Prodotto sensibile alle sorgenti odorose e alle contaminazioni atmosferiche: da conservare all'interno dell'imballo originale, lontano dal contatto diretto del sole, lontano da odori e in locale temperato.

Termine di utilizzo consigliato: il prodotto CENOBLOCK® conserva le sue proprietà sensoriali se conservato all'interno dell'imballo originale PE-ALU. I blocchi non utilizzati devono essere conservati all'interno della confezione originale, ben sigillata. Dopo l'apertura possono essere conservati in tal modo per un anno senza danni sulla qualità.



QUALITÀ E SICUREZZA

La gamma CENOBLOCK® è soggetta a condizioni di fabbricazione rigorose, rivolte a garantire la sicurezza alimentare ed a rispondere alle esigenze regolamentari in vigore. La scelta d'imballaggi di altissima qualità assicura la massima protezione rispetto a potenziali contaminazioni durante il trasporto o lo stoccaggio.

I certificati di Qualità e di Idoneità Alimentare sono disponibili a richiesta: oen@seguin-moreau.fr



REGOLAMENTAZIONE

Denominazione regolamentare: frammenti di legno di Rovere.

- . Regolamento CE n° 1507/2006 dell'11 ottobre 2006;
- . Risoluzione n° 03/2005 e n° 430/2010 del Codex enologico adottato dall'OIV;
- . Regolamento CE n° 606/2009 del 24 luglio 2009, appendice 9.

L'impiego dei frammenti di legno di rovere ad uso enologico è soggetto a regolamentazione. SEGUIN MOREAU non può essere considerata responsabile di un utilizzo non conforme dei propri prodotti.



DESIDERATE PROVARE CENOBLOCK® ?

I nostri enologi sono a vostra disposizione per accompagnarvi e farvi condividere le loro esperienze con CENOBLOCK®.
Per usufruire di consigli personalizzati, contattateli: oen@seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU PROPONE UNA SOLUZIONE SU MISURA PER OGNI VINO...

Scoprite tutti i nostri prodotti su www.seguin-moreau.fr e contattateci all'indirizzo: info@seguin-moreau.fr per saperne di più.

