

ALTERNATIVI



ŒNOCHIPS®

By SEGUIN MOREAU



CENOCHIPS®

By SEGUIN MOREAU



FRAMMENTI DI LEGNO PER L'AFFINAMENTO

LEADER NEGLI STUDI SULL'INTERSCAMBIO TRA IL VINO E IL LEGNO DI QUERCIA, LA TONNELLERIE SEGUIN MOREAU METTE TUTTA LA SUA ESPERIENZA AL SERVIZIO DEL VOSTRA CREATIVITÀ E DELLA PERSONALIZZAZIONE DEI VOSTRI VINI.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Essenze

Sono potenzialmente presenti in ogni referenza:

-  Quercia francese
-  Quercia europea
-  Quercia americana

Tostatura

Processo tramite convezione d'aria.
Tostatura specifica per ogni essenze.

Tasso d'igrometria

< 6%

Confezionamento

Sacche da infusione in poliestere (9kg).
Imballo in poliestere e polietilene bianco.

CENOCHIPS® È _____

Una gamma di frammenti di legno destinata all'affinamento dei vini e basata sulle più recenti conoscenze scientifiche relative all'utilizzo del rovere in enologia.

Uno strumento di alta gamma che assicura al vinificatore l'ottenimento di **profili sensoriali ben tipicizzati e riproducibili**.

LA GAMMA CENOCHIPS® _____

CENOCHIPS® si declina in due referenze, frutto di assemblaggi validati dalla ricerca SEGUIN MOREAU in seguito a prove di laboratorio e di cantina.

- **CENOCHIPS® R02**: questa miscela di roveri permette un supporto **espressivo di aromi fruttati** e di **eleganti note di legno**. La bocca è **piena e persistente**.
- **CENOCHIPS® R03**: questo assemblaggio orienta decisamente il profilo del vino verso **note aromatiche dolci** (frutti neri, cioccolato, spezie dolci) e **rinforza la piacevolezza** in bocca.

OTTIMIZZARE I TEMPI DI CONTATTO VINO-LEGNO _____

Allo scopo di rispondere ai vincoli di produzione e di commercializzazione, i formulati di CENOCHIPS® permettono un'integrazione rapida di equilibrate sensazioni di legno.

Il tempo di contatto consigliato varia da 1 a 4 mesi, in funzione dell'obiettivo enologico da raggiungere, rispetto ai 2 - 5 mesi previsti per la maggior parte dei frammenti sul mercato.



MODALITÀ DI UTILIZZO

Le tableau suivant présente quelques exemples fréquents d'utilisation d'CENOCHIPS® :

	OBIETTIVO ENOLOGICO	RIFERIMENTO CENOCHIPS® E DOSE CONSIGLIATA	PERIODO E DURATA DI CONTATTO RACCOMANDATI
VINI ROSSI LEGGERI	Note di frutta fresca e guadagno di volume in bocca.	R02 2 - 3g/L	Dopo FML*, per 2 - 4 mesi.
	Aromi di frutta matura, vaniglia e caffè. Rotondità in bocca.	R03 2 - 3g/L	
VINI ROSSI CONCENTRATI	Note di frutti rossi e boisé integrato (vaniglia poco intensa). Guadagno di struttura e rotondità.	R02 3 - 5g/L	Dopo FML*, per 2 - 4 mesi.
	Gamma aromatica vanigliata e speziata. Piacevolezza in bocca.	R03 4 - 6g/L	
VINI BIANCHI FRESCHI	Mineralità (legno non percepito). Volume, vivacità e persistenza in bocca.	R02 0.7 - 1.5g/L	In affinamento**, per 1 - 3 mesi.
	Note di frutta esotica. Guadagno di volume e piacevolezza.	R03 1.5 - 2.5g/L	
VINI BIANCHI IMPORTANTI	Aromi di frutti bianchi sciroppati e di spezie (cannella). Rotondità in bocca.	R02 2 - 4g/L	In affinamento**, per 1 - 3 mesi.
	Note di frutta candita, vaniglia Grasso e persistenza.	R03 3 - 4 g/L	

*FML: Fermentazione Malolattica

**Per un utilizzo su vini bianchi in fermentazione, raccomandiamo l'impiego di CENOFIRST®, un altro prodotto della nostra gamma.

UNIVERO OLFATTIVO



LO SAPEVATE?

Il gruppo di Ricerca SEGUIN MOREAU ha dimostrato che le proprietà enologiche dei roveri sono molto variabili da un individuo all'altro, e ciò a partire dalla parcella d'origine.

Alle dosi abituali d'impiego dei frammenti (2 – 6 g/L) questa variabilità naturale è amplificata. La perfetta padronanza della composizione dei legni utilizzati per le miscele di CENOCHIPS® fornisce al vinificatore precisione e regolarità.

CONDIZIONI E TEMPO DI CONSERVAZIONE

Prodotto sensibile agli odori e ai contaminanti atmosferici: conservare nell'imballaggio d'origine, rialzato dal suolo, in un locale temperato e privo di odori.

Periodo di conservazione: le proprietà sensoriali dei prodotti della gamma CENOCHIPS® non presentano limiti di conservazione, a condizione che l'imballaggio originario rimanga sigillato.

QUALITÀ E SICUREZZA

La gamma CENOCHIPS® è sottoposta a rigorose condizioni di fabbricazione volte a garantire la sicurezza alimentare e a rispondere alle esigenze normative in vigore. La scelta di imballaggi di alta qualità assicura massima protezione contro le potenziali contaminazioni che possono occorrere durante il trasporto o lo stoccaggio.

Certificati di Qualità e di Idoneità alimentare sono disponibili su richiesta: oen@seguin-moreau.fr

CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per accompagnarvi e condividere con voi la loro esperienza con CENOCHIPS®. Per ottenere consulenze personalizzate, scrivete all'indirizzo: oen@seguin-moreau.fr

NORMATIVA

Denominazione normativa: Frammenti di legno di Quercia.

- . Regolamento CE N°1507/2006 dell'11 ottobre 2006,
- . Risoluzioni 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 di frammenti di quercia per uso enologico è sottoposto alla normativa in vigore. SEGUIN MOREAU declina ogni responsabilità per qualsiasi utilizzo non conforme dei suoi prodotti.



Avenue de Gimeux - CS 10225 Merpins - 16111 Cognac cedex - FRANCE - Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax : +33 (0)5 45 82 14 28
www.seguin-moreau.fr

12/2014



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

