

PRODOTTI ALTERNATIVI



ŒNOSTAVE®





DOGHE PER USO ENOLOGICO

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 :

Lunghezza: 950mm Larghezza: 50mm

Spessore: 7mm o 18mm,
variabile secondo la referenza

Superficie unitaria di contatto

7mm: 0,109m² 18mm: 0,13m²

Peso unitario medio

7mm: 200g 18mm: 500g

Volume occupato

34 L per il contenuto di una confezione

Essenze

Sono potenzialmente presenti in ogni referenza:

 Quercia francese

 Quercia europea

 Quercia americana

Confezionamento

- Sacchetto in PE-ALU sigillato a caldo

- Confezione da 40 o 100 doghe,
secondo la referenza



CENOSTAVE® Collection, COS'È?

• Una gamma di **6 referenze**, ottenute dall'assemblaggio di diversi modelli di doghe e concepite per ottenere, ripetutamente, **un preciso profilo sensoriale su un determinato tipo di vino**.

• Un ventaglio di soluzioni enologiche innovative, facilmente applicabili e comprovate dai più recenti studi scientifici del team tecnico SEGUIN MOREAU.



IL MEGLIO DELLA QUERCIA

Dal momento che i migliori vini riposano su equilibri complessi, per dar vita alla gamma CENOSTAVE® Collection, abbiamo associato legni con potenzialità differenti. Ogni referenza può dunque combinare diverse specie di querce europee (Quercus Petraea, Quercus Robur) o americane (Quercus Alba).

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 le qualità delle querce selezionate da SEGUIN MOREAU.

Abbiamo dunque scelto di mettere in pratica metodi di fabbricazione complessi, così da essere in grado di proporvi **doghe per uso enologico di facile impiego e capaci di garantirvi risultati sempre più precisi**.

**Potenziale Enologico: capacità del legno di quercia di trasmettere un preciso profilo "boisé" a una determinata categoria di vini.*

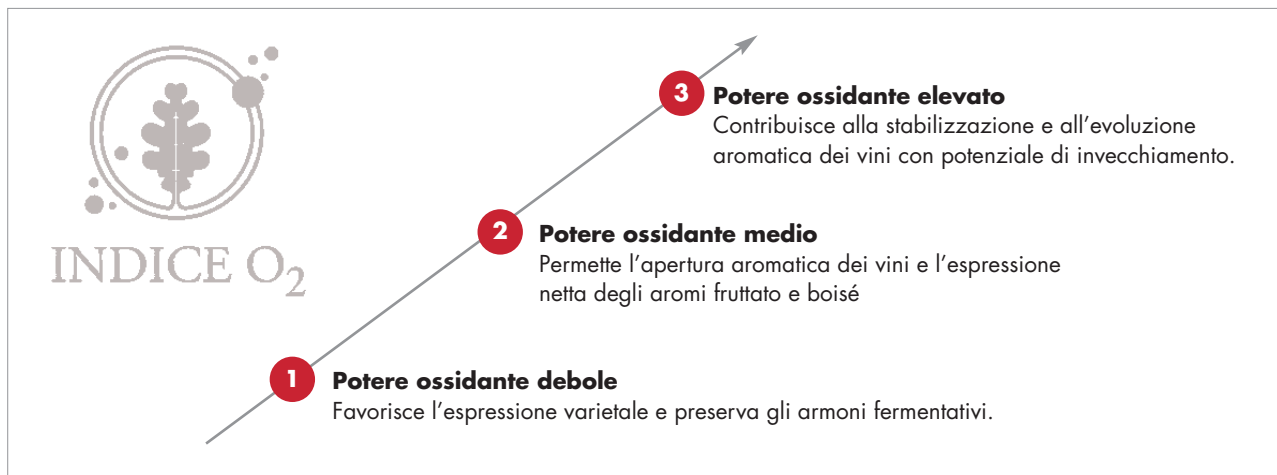


LO SAPEVATE CHE... ?

Il legno di quercia è un materiale poroso: il 65% del suo volume è occupato da aria. I nostri ricercatori hanno dimostrato che l'immersione di frammenti di quercia può avere un impatto sul potenziale di ossidoriduzione del vino: effettivamente una parte di ossigeno contenuto nel legno, si dissolve in esso.

Abbiamo tenuto conto di questo dato al momento della concezione delle 6 referenze della gamma CENOSTAVE® Collection, attribuendo a ciascuna un corrispondente "Indice O₂".

La gestione dell'ossigeno (inertaggio, micro e macro ossigenazione) e le relative interazioni con la biomassa del vino (feccia e macromolecole) sono elementi basilari della percezione sensoriale della quercia. L'"Indice O₂" attribuito a ciascuna referenza CENOSTAVE® Collection costituisce perciò un elemento da prendere in considerazione nello svolgimento di queste operazioni.



MODALITÀ DI UTILIZZO

• Immersione nelle vasche

Raccomandiamo l'inserimento delle doghe nelle vasche tramite immersione: sarà possibile fissarle con l'ausilio di fascette in plastica alimentare. Si può altresì procedere direttamente all'immersione senza fissare le doghe, le quali in un primo momento galleggeranno per poi sprofondare in modo progressivo verso il fondo della vasca.

Qualora si volesse interrompere il contatto vino-legno, con un vino a bassa temperatura ($T^{\circ} < 14^{\circ}C$), sarà preferibile utilizzare cavi in inox per uso alimentare (316L) per estrarre le doghe dalla vasca senza doverne aspirare il vino freddo (rischio di ossidazione).



• Qualche raccomandazione

- **SO₂**: è consigliabile ricoprire perfettamente il vino con SO₂ attiva (>0.6mg/L) e verificare il livello di copertura dopo due settimane di contatto vino-legno. La frequenza dei controlli deve intensificarsi nel corso dell'affinamento, così da limitare il rischio di sviluppo di germi provocanti alterazione.

- **Omogeneizzazione**: consigliamo di rimescolare con regolarità il vino a contatto con CENOSTAVE® Collection durante il periodo di affinamento attraverso un rimontaggio del 15 - 20% del volume della vasca o il batonnage delle fecce in caso di vasche provviste di sistema di agitazione.

- **Numero di utilizzi**: per raggiungere l'obiettivo desiderato, si consiglia di farne un unico utilizzo per il volume raccomandato. I nostri studi dimostrano che almeno l'80% dei composti della quercia sono estratti dopo 6 mesi di contatto.



ŒNOSTAVE®

Minéral




ŒNOSTAVE®

Equilibre




ŒNOSTAVE®

Grains Nobles

Matrice	Vini bianchi freschi
Obiettivo	Freschezza, complessità aromatica, lunghezza in bocca.
Spessore delle doghe	7mm
Volume del vino affinato	50 a 60 hl
Fase di messa in contatto	FA* o immediatamente dopo
Tempo di contatto	2 a 4 mesi
 INDICE O ₂	1
Descrittori sensoriali	Agrumi, pietra focaia, vivacità.
Confezione	Confezione da 100 doghe

Matrice	Vini bianchi maturi
Obiettivo	Complessità aromatiche attraverso l'apporto di delicate note boisé. Grasso, lunghezza ed equilibrio.
Spessore delle doghe	18mm
Volume del vino affinato	25 a 30 hl
Fase di messa in contatto	FA* o immediatamente dopo
Tempo di contatto	4 a 6 mesi
 INDICE O ₂	2
Descrittori sensoriali	Frutta sciroppata, boisé dolce. Volume, lunghezza, equilibrio.
Confezione	Confezione da 40 doghe

Matrice	Vini bianchi morbidi o liquorosi
Obiettivo	Note complesse di frutti bianchi o esotici. Volume e golosità.
Spessore delle doghe	7mm
Volume del vino affinato	25 a 30 hl
Fase di messa in contatto	Dopo FA*
Tempo di contatto	4 a 6 mesi
 INDICE O ₂	2
Descrittori sensoriali	Frutti esotici, spezie (cannella). Rotondità e golosità.
Confezione	Confezione da 100 doghe



OENOSTAVE®

Fruits



OENOSTAVE®

Altitude




OENOSTAVE®

Elégance

Matrice	Vini rossi varietali
Obiettivo	Espressione fruttata diretta (frutti rossi), rotondità, percezione del legno lieve o inesistente.
Spessore delle doghe	7mm
Volume del vino affinato	40 a 50 hl
Fase di messa in contatto	Dopo FML**
Tempo di contatto	4 a 5 mesi
 INDICE O ₂	1
Descrittori sensoriali	Frutti rossi, rotondità.
Confezione	Confezione da 100 doghe

Matrice	Vini rossi concentrati
Obiettivo	Freschezza aromatica (note fruttate e floreali). Boisé poco percepito.
Spessore delle doghe	18mm
Volume del vino affinato	25 a 30 hl
Fase di messa in contatto	Dopo FA*
Tempo di contatto	6 a 10 mesi
 INDICE O ₂	2
Descrittori sensoriali	Frutti freschi, fiori, scorza d'arancia, pepe. Struttura e lunghezza.
Confezione	Confezione da 40 doghe

Matrice	Vini rossi concentrati
Obiettivo	Frutti maturi (neri), spezie, boisé integrato. Volume e potenza.
Spessore delle doghe	18mm
Volume del vino affinato	18 a 22 hl
Fase di messa in contatto	Dopo FA* o immediatamente dopo FML
Tempo di contatto	6 a 10 mesi
 INDICE O ₂	3
Descrittori sensoriali	Frutti neri e spezie. Volume e persistenza.
Confezione	Confezione da 40 doghe

I nostri enologi sono a vostra disposizione per accompagnarvi e condividere con voi la loro esperienza con CENOSTAVE® Collection.

Per ottenere consulenze personalizzate, scrivete all'indirizzo: oen@seguin-moreau.fr

 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 CENOSTAVE® Collection non presentano limiti di conservazione, a condizione che l'imballaggio originario in PE-ALU rimanga sigillato.

 QUALITÀ E SICUREZZA

La gamma CENOSTAVE® Collection 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

 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.

