

ALTERNATIVI



OENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU





OENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU



RIGENERATORE DELLE BARRIQUE

LA TONNELLERIE SEGUIN MOREAU, LEADER DELLA RICERCA SUGLI SCAMBI TRA IL VINO ED IL LEGNO DI QUERCIA, METTE TUTTE LE SUE COMPETENZE A DISPOSIZIONE DELLA VOSTRA CREATIVITÀ E DELLA PERSONALIZZAZIONE DEI VOSTRI VINI.

CARATTERISTICHE TECNICHE:


Peso unitario

V14: 2 kg V18: 2.5 kg V22: 3 kg

Numero di cilindri

V14: 14 V18: 18 V22: 22

Essenze proposte

V14 e V18:  Rovere Francese
V22:  Rovere Francese
 Rovere Americano

Tostatura

Combinazione specifica per ogni modello (procedimento per convezione d'aria)

Dosaggio (per una barrique de 225 L)

V14	V18	V22
7.5 g / L	9 g / L	12 g / L

Dosaggio (per una barrique de 300 L)

V14	V18	V22
5.6 g / L	6.8 g / L	9 g / L

Volume occupato nella barrique

V14: 3 L V18: 4 L V22: 5 L

Confezione singola

V14	V18	V22
Cartone da 5	Cartone da 4	Cartone da 3
PE-ALU singolarmente		



Confezione multipla

V14	V18	V22
170 unità	140 unità	120 unità
Box su bancale, in un sacco grande PE-ALU		

OENOSTICK® È _____

- Un'innovazione enologica per assicurare la differenziazione e la redditività di una gamma di vini affinati in botti di rovere vecchie.
- Un'associazione precisa di essenze maturate e tostate in maniera specifica per esprimere appieno il loro potenziale enologico.
- Uno strumento unico per garantire la complessità e la riproducibilità del profilo sensoriale dei vostri vini.

LA GAMMA OENOSTICK® _____

V14: note di legno discrete che preservano l'espressione fruttata diretta del vino. Maggior volume senza eccessiva struttura, per preservare rotondità ed equilibrio in bocca.

V18: note di frutti rossi accompagnate da note speziate, vaniglia. Volume e rotondità senza eccessi di sensazioni tanniche.

V22: aromi di frutta matura accompagnati da sentori di legno dolce (vaniglia, pane tostato). Volume, piacevolezza senza aggressività gustativa a fine bocca.

IL MEGLIO DEL ROVERE _____

OENOSTICK® deriva dai medesimi processi di selezione e di maturazione dei legni destinati alla fabbricazione delle barrique SEGUIN MOREAU:

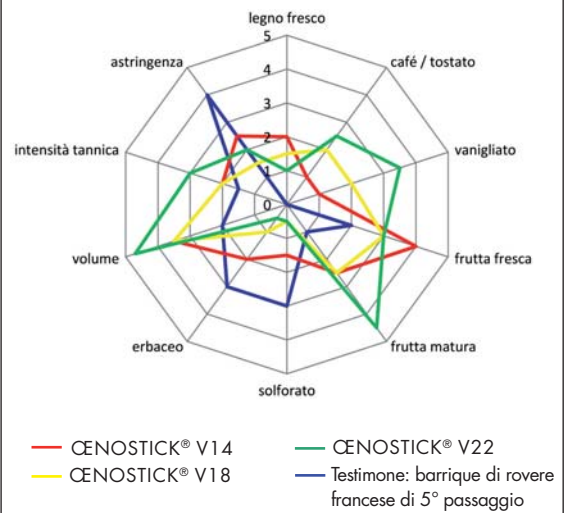
- Rovere sessile di Alto Fusto, gestito secondo criteri di sostenibilità dall'ONF (Ente Nazionale delle Foreste Francesi);
- Rovere bianco americano proveniente dalle foreste del Midwest e degli Appalachi;
- Maturazione proattiva adattata ad ogni essenza per rivelare il suo potenziale enologico.



PER QUALE VINO? PER QUALE OBIETTIVO?

	V14	V18	V22
• Vini rossi leggeri	Per un legno integrato ed equilibrio in bocca	Per la dolcezza aromatica e maggiore struttura	In vista degli assemblaggi
• Vini rossi maturi e concentrati	Per un obiettivo di legno poco percepito ("frutta e volume")	Per una percezione di legno meno intensa di quella del frutto; rotondità in bocca	Per la complessità aromatica e la potenza in bocca
• Vini torchiati concentrati • Vini rossi con stress idrico	Effetto molto limitato su questo tipo di vino	Migliora le sensazioni fruttate; rotondità e volume	Per la dolcezza aromatica e l'equilibrio gustativo
• Vini bianchi	Per il rispetto della mineralità e della freschezza	Frutta matura e dolcezza	In fermentazione e affinamento per un legno dolce e volume in bocca

EFFETTO SENSORIALE DI CENOSTICK® SU VINO CABERNET SAUVIGNON (14,5% vol., 6 mesi di contatto)



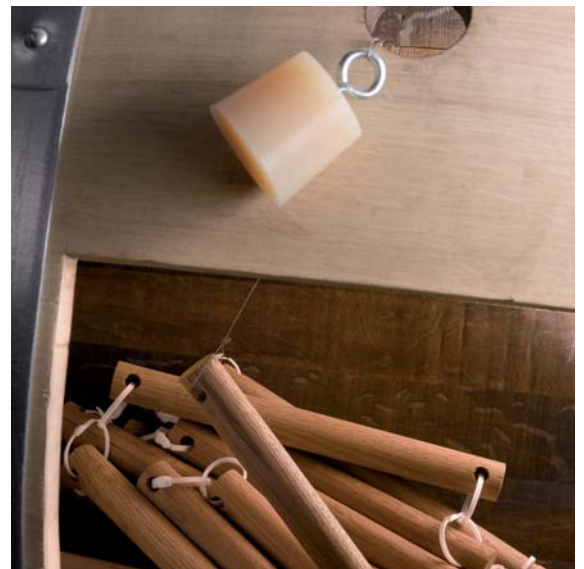
MODALITÀ D'USO

- **Vini rossi:** si raccomanda un contatto precoce (subito dopo la fermentazione malolattica). È anche possibile l'uso su vino durante l'affinamento. In tutti i casi, consigliamo una chiarifica preliminare (travasò).
- **Vini bianchi:** in fermentazione alcolica o appena dopo.

In caso di utilizzo su barrique già piene, togliere prima il volume di vino corrispondente al modello (V. caratteristiche tecniche).

Tempo di contatto consigliato: da 3 a 6 mesi.

Per valorizzare appieno le peculiarità di CENOSTICK®, la qualità sanitaria delle botti impiegate deve essere irreprensibile: eliminazione rigorosa dei tartrati, assenza di contaminazione microbiologica o chimica.



Chiusura opzionale



LO SAPEVATE?

La superficie di contatto di CENOSTICK® col vino è di proposito ridotta dalla forma cilindrica del modello, allo scopo di fornire una cinetica di scambio vino/legno simile a quella della barrique, mantenendo allo stesso tempo l'intensità del boisé percepito a fine affinamento.



CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per assistervi e condividere le loro esperienze con CENOSTICK®. Per beneficiare di consulenze personalizzate, contattateli: oeno@seguin-moreau.fr



CONDIZIONI E DURATA DELLA CONSERVAZIONE

CENOSTICK® conserva il diritto alle sue proprietà sensoriali, come viene confezionato in loro PE-ALU originale sigillata. Dopo l'apertura, è possibile tenere uno anno in borsetta CENOSTICK® PE-ALU originale ben chiuso.

QUALITÀ E SICUREZZA

La gamma CENOSTICK® è soggetta a rigorose condizioni di fabbricazione, volte a garantire la sicurezza alimentare ed a rispondere alle esigenze della regolamentazione in vigore. La scelta d'imballaggi di elevata qualità assicura la massima protezione nei confronti delle potenziali contaminazioni durante il trasporto o la conservazione.

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.



Avenue de Gimeux - CS 60094 Merpins - 16103 Cognac cedex - FRANCE - Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax : +33 (0)5 45 82 14 28
www.seguin-moreau.fr

07/2013



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

