

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

Lo schema seguente presenta qualche esempio di utilizzo di 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

	R02 Su Vini Rossi	R03 Su Vini Rossi	R02 Su Vini Bianchi	R03 Su Vini Bianchi
Note maggiori				
Note minori				

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

