

ALTERNATIVI



ŒNOFIRST®

By SEGUIN MOREAU





CENOFIRST®

By SEGUIN MOREAU



UN TRUCIOLO PER LA FERMENTAZIONE
INNOVATIVO PERCHÉ EFFICACE
E FACILE DA USARE

CARATTERISTICHE TECNICHE:



Dimensioni

L 152mm x l 61mm x A 78mm

Peso unitario

750g / mattone

Essenze

R00: Rovere Francese



R01: Rovere Francese

Tostatura

(processo tramite convezione d'aria)

R00: egno 100% essiccato

R01: combinazione legno essiccato e tostato

Tasso d'igrometria

R00: 6 - 8 %

R01: 6 - 8 %

Confezionamento

Sacco PE-ALU da 12 mattoni

Cartone con impugnature cave



CENOFIRST® E

- Due modelli compattata (R00 e R01) di CENOFIRST® (R00 e R01) nate dalla ricerca SEGUIN MOREAU per **orientare in maniera efficace lo stile dei vostri vini e per raggiungere i vostri obiettivi enologici**,
- **Una precisazione dei dosaggi e utilizzazione facilitata** già alla raccolta o all'arrivo in cantina,
- Alcuni prodotti controllati in tutte le fasi della sua produzione, allo scopo di **garantirvi sicurezza, qualità e regolarità**.

PERCHÉ L'USO DEL ROVERE IN VINIFICAZIONE

Apertura e chiarezza aromatica:

Alcuni tannini del rovere garantiscono così **un'espressione fruttata più chiara**.

Orientamento dello stile aromatico:

Il rovere **definisce chiaramente il profilo aromatico del vino** già al termine della fermentazione alcolica da un apporto di composti aromatici provenienti dal legno grezzo o nati dalla tostatura.

Miglioramento della struttura in bocca:

I ricercatori SEGUIN MOREAU hanno dimostrato il ruolo di alcune famiglie di composti sul profilo gustativo dei vini, che influiscono in modo particolare la loro zuccherosità, il **loro volume e la lunghezza in bocca**.

Stabilità del profilo organolettico:

Entrambe le formule CENOFIRST® sono state sviluppate per assicurare **un profilo organolettico del vostro vino stabile e in linea con i vostri obiettivi commerciali**.

UNA MATERIA PRIMA ECCEZIONALE

Poiché l'identità dei vostri vini si delinea già nelle prime fasi della vinificazione, i componenti di CENOFIRST® derivano esclusivamente dai **migliori processi di selezione e di maturazione del rovere ad Alto Fusto per tonnellerie**.

La qualità della materia prima è scrupolosamente controllata in tutte le fasi della produzione di CENOFIRST® per potervi garantire **precisione e regolarità**.



RACCOMANDAZIONI PER I DOSAGGI E IMPATTO ORGANOLETTICO

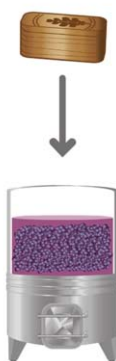
		MOMENTO DI INCORPORAZIONE	DOSAGGIO	IMPATTO ORGANOLETTICO
CENOFIRST® R00	VENDEMMIA ROSSO	Nella vendemmia	da 1 a 3g/kg di vendemmia	Apertura aromatica e aumento della struttura
		In fermentazione alcolica		
	MOSTO BIANCO	In fermentazione alcolica	da 0.5 a 2g/L di mosto	
	MOSTO ROSSO	In fermentazione alcolica	da 0.5 a 2g/L di mosto	Per la dolcezza aromatica e l'equilibrio gustativo

CENOFIRST® R01	NELLA VENDEMMIA	Upon harvest red wines In fermentazione alcolica	da 1 a 3g/kg di vendemmia	Maturità aromatica e volume in bocca
	MOSTO BIANCO	In fermentazione alcolica	da 0.5 a 2g/L di mosto	Intensità fruttata e mineralità. Volume e lunghezza in bocca
	MOSTO ROSSO	In fermentazione alcolica	da 0.5 a 2g/L di mosto	Stabilità delle sensazioni fruttate, volume e lunghezza in bocca



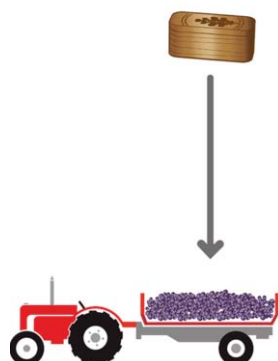
MODALITÀ DI UTILIZZO

La formula compattata di CENOFIRST® permette la sua rapida dissoluzione nel mosto d'uva, nel vino (10 minuti circa). Possiamo quindi indifferentemente:



- Posizionare CENOFIRST®
en el tino di fermentazione
o dopo averli riempiti.

o



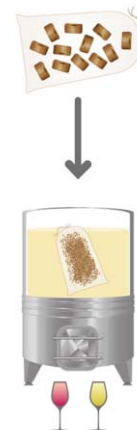
- Posizionare CENOFIRST®
direttamente in fondo al
cassone di vendemmia.

o



- Reidratarli CENOFIRST® durante
5 a 10 min prima di mescolarli con
l'uva sulla banchina di ricevimento,
in seguito alla sgrappolatura.

o



- Posizionare CENOFIRST® en un sacco
de infusione (sacco fornito su richiesta.)
per uso su vini bianchi e rosati o
termovinificazione in fase liquida.



LO SAPEVATE CHE... ?

- Grazie alla sua formula compattata unica e brevettata da SEGUIN MOREAU, CENOFIRST® occupa uno spazio circa 4 volte inferiore a quello di un sacco di trucioli dello stesso peso!
- I costi di trasposto e di stoccaggio sono quindi ottimizzati, mentre l'ambiente di lavoro in cantina diventa più spazioso per facilitare il lavoro degli operatori.
- **Protezione degli** utilizzatori riduzione dei rischi legati all'inalazione delle polveri da rovere.



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 CENOFIRST® non presentano limiti di conservazione, a condizione che l'imballaggio originario in PE-ALU rimanga sigillato. I mattoni non utilizzati devono sempre essere conservati nel loro imballaggio originale rigorosamente richiuso. In questo modo possano essere conservati fino ad un anno senza compromettere la loro qualità.



QUALITÀ E SICUREZZA

La gamma CENOFIRST® 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: oeno@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 sottomesso alla normativa in vigore. SEGUIN MOREAU declina ogni responsabilità per qualsiasi utilizzo non conforme dei suoi prodotti.



DESIDERATE PROVARE CENOFIRST® ?

I nostri enologi sono a vostra disposizione per accompagnarvi e farvi condividere le loro esperienze con CENOFIRST®.
Per usufruire di consigli personalizzati, contattateli: oeno@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.

