

ALTERNATIVI



ŒNOBLOCK®

By SEGUIN MOREAU





CENOBLOCK®

By SEGUIN MOREAU



PEZZI DI ROVERE PER L'ENOLOGIA

LEADER NEL CAMPO DELLA RICERCA SUGLI SCAMBI TRA VINO E ROVERE, LA TONNELLERIE SEGUIN MOREAU METTE TUTTA LA PROPRIA COMPETENZA AL SERVIZIO DELLA VOSTRA CREATIVITÀ E DELLA PERSONALIZZAZIONE DEI VOSTRI VINI.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Dimensione media dei blocchi

Lunghezza: 5cm
Larghezza: 4.5cm
Spessore: 1.8cm

Volume occupato per 1 net
CENOBLOCK® 9kg = 15.5L

Essenze proposte



Rovere Francese



Rovere Americano

Tostatura



NC / M / M+



M+

Confezioni disponibili

Sacche in rete da kg 9
Contenuti in sacco PE-ALU



CENOBLOCK® È

Uno strumento realizzato per esprimere tutte le sfumature e la complessità dei migliori roveri utilizzati dalla nostra tonnellerie.

Un processo di fabbricazione controllato in ogni fase (selezione dei materiali, stagionatura, tostatura, taglio, confezionamento) e derivato dal savoir-faire esclusivo di SEGUIN MOREAU.

Una gamma di pezzi di legno di quercia che assicura costanza e precisione dei profili sensoriali ottenuti.

LA GAMMA CENOBLOCK®

La ricerca SEGUIN MOREAU, ha comprovato programmi di tostatura specifici al fine di ottimizzare l'espressione delle essenze proposte.

La gamma conta 4 referenze disponibili:

- **Rovere Francese NC (non tostato):** raccomandata per apporti precoci e/o come complemento dei modelli M e M+. Un apporto ragionato di CENOBLOCK® non tostato contribuisce a limitare la formazione di composti zolfo e costituisce un supporto di struttura e freschezza.
- **Rovere Francese M:** per un optimum di complessità aromatica, privilegiando allo stesso tempo il rispetto del fruttato e la dolcezza in bocca.
- **Rovere Francese M+:**
 - impiegata da sola per vini e scopi specifici: a dose ridotta su vini bianchi o per vini rossi elaborati con l'obiettivo di un assemblaggio,
 - utilizzata congiuntamente alla tostatura M per orientare lo stile aromatico del vino verso toni più di torrefazione (dosi > 8 g/L) o al fine di rinforzare l'intensità delle note di frutta matura e speziata (dosi di 5 a 8 g/L).
- **Rovere Americano M+:** la tostatura permette di valorizzare pienamente le specificità della quercia bianca (apporto più elevato di lattoni e meno intenso di tannini). Si tratta un complemento ideale della quercia francese per rinforzare la dolcezza e la rotondità del profilo o nel momento in cui vengono lavorate delle dosi inferiori a 5g/L.

IL MEGLIO DEL ROVERE

CENOBLOCK® è ottenuto dalle stesse procedure di selezione e di stagionatura dei legni destinati alla fabbricazione delle barrique SEGUIN MOREAU:

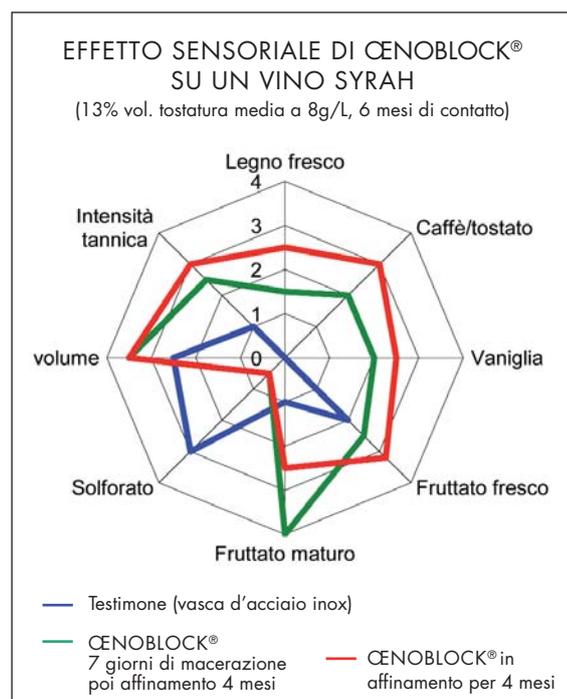
- **Rovere sessile di Alta Fustaia,** per note di legno complesse che accompagnano il frutto del vino, un aumento di volume senza eccessiva struttura per mantenere l'equilibrio in bocca;
- **Stagionatura proattiva** adattata ad ogni essenza per rivelare il suo potenziale enologico.

PER QUALE VINO? PER QUALE OBIETTIVO?

CENOBLOCK® può essere usato fin dall'inizio della macerazione dei vini rossi. È utile tenere in considerazione questo impiego specifico nella scelta della dose d'utilizzo:

	BOISÉ POCO PRONUNCIATO	BOISÉ MOLTO PRONUNCIATO
• Vini rossi leggeri	3 - 5 g/L (6 - 8 g/L in macerazione)	6 - 8 g/L (8 - 10 g/L in macerazione)
• Vini rossi maturi e concentrati	6 - 8 g/L (8 g/L in macerazione)	8 - 12 g/L (12 g/L in macerazione)
• Vini rossi con stress idrico • Torchiati concentrati	5 - 6 g/L ^e 6 - 8 g/L nella macerazione di uve in stress idrico	10 - 14 g/L esclusivamente dopo la fermentazione alcolica
• Vini bianchi	2 - 4 g/L*	6 - 10 g/L

*Dose interessante per migliorare la persistenza in bocca e orientare lo stile sensoriale di alcune varietà bianche (Sauvignon, Verdejo, Viognier, Pinot Grigio).



MODALITÀ D'USO

• **Tempo di contatto raccomandato:** da 1 a 4 mesi.

La "presa di legno"* è più precoce e più lunga che in botte o con CENOSTAVE®: avviene a partire dalle prime settimane e dura da 1 a 3 mesi. Questa sensazione si attenua progressivamente.

Il contatto vino/legno deve essere interrotto quando il vino ritrova un equilibrio soddisfacente. Il contributo del legno tende a diminuire leggermente nelle settimane successive al termine del contatto.

*"presa di legno": fenomeno osservato classicamente nel corso dell'affinamento in barrique, consiste nella percezione di una sensazione boisé poco integrata e in un forte aumento dell'intensità tannica.

• **Consigli per l'uso**

Vini rossi: messa in contatto possibile fin dall'inizio della fermentazione. Alla svinatura, i sacchi vanno puliti con acqua potabile priva di cloro e devono essere rimessi immediatamente in contatto col vino per proseguire l'affinamento. I sacchi devono essere legati con una corda o un cavo adatto al contatto con gli alimenti se si desidera ritrarli senza travasare il vino (opzione interessante su vini freddi per limitare i rischi di un'ossigenazione troppo forte).

Vini bianchi o rosati: messa in contatto possibile su mosti chiarificati, in avvio di fermentazione o a partire dal termine della fermentazione alcolica (in questo caso, effetto più vanigliato, ma anche più tannico).

Durante l'affinamento si consiglia di rimescolare regolarmente il vino a contatto con CENOBLOCK® usando le attrezzature disponibili: pompaggio sotto gas inerte o agitazione delle fecce (agitatore a elica o pompa immersa). All'opposto sconsigliamo la messa in contatto diretta dei blocchi nelle vinacce (rischio di rottura delle pompe).

LO SAPEVATE?

• Anche dopo il termine del contatto vino-legno, le sensazioni boisé percepite continuano ad evolvere: si osserva frequentemente una diminuzione degli aromi di legno fresco e/o delle note di tostatura e torrefazione. Ad esempio, è stato dimostrato che col tempo la vanillina è ridotta ad alcol vanillico, inodore, o ancora che una parte considerevole di tannini ellagici precipita.

• Le caratteristiche di anisotropia del legno di rovere (permeabilità variabile ai liquidi secondo la struttura interna del legno) spiegano in parte le differenti proprietà enologiche tra frammenti, blocchi, doghe e barrique. Abbiamo così potuto osservare che il taglio delle doghe in blocchi modifica sensibilmente le cinetiche e la natura degli scambi vino-legno.

CONTATTO

I nostri enologi sono a vostra disposizione per accompagnarvi e farvi condividere le loro esperienze con CENOBLOCK®. Per usufruire di consigli personalizzati, contattateli: oen@seguin-moreau.fr

MODALITÀ E DURATA DI CONSERVAZIONE

CENOBLOCK® 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 CENOBLOCK® PE-ALU originale ben chiuso.

QUALITÀ E SICUREZZA

La gamma CENOBLOCK® è soggetta a condizioni di fabbricazione rigorose, rivolte a garantire la sicurezza alimentare ed a rispondere alle esigenze regolamentari in vigore. La scelta d'imballaggi di altissima qualità assicura la massima protezione rispetto a potenziali contaminazioni durante il trasporto o lo stoccaggio.

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

09/2014



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

