



OENOFIRST Finisher

By SEGUIN MOREAU



ROVERE PER L'ENOLOGIA

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:

Dimensioni

Lunghezza: 30 cm
Diametro: 10 cm

Peso unitario

2 kg/ceppo

Essenze

Assemblaggio di:
Rovere Francese e Rovere Americano

Tostatura

Processo tramite convezione d'aria

Tasso d'igrometria

6 - 8 %

Confezionamento

Sacco PE-ALU da 4 ceppi
Cartone con impugnature cave

NUOVA GENERAZIONE DI ROVERE PER L'ENOLOGIA

Poiché i vostri vini hanno bisogno di grande attenzione, fino alle ultime tappe della loro elaborazione, SEGUIN MOREAU ha messo a punto OENOFIRST Finisher, **frammenti di rovere per il trattamento dei vini in fase di finitura.**

Il loro formato compattato facilita lo stoccaggio, la preparazione all'uso e limita l'inalazione delle polveri di quercia da parte degli utilizzatori.

PERCHÉ IMPIEGARE OENOFIRST Finisher? _____

Per apportare rapidamente complessità ed equilibrio a vini venduti sfusi o alcune settimane prima del loro confezionamento.

Per realizzare un **trattamento correttivo molto efficace**, che attenuerà le note vegetali e rinforzerà la piacevolezza e la persistenza.

Per effettuare un **apporto di sensazioni di legno più intense in un tempo minimo.**

OENOFIRST Finisher conferisce una buona stabilità al profilo sensoriale dei vini di rapido consumo (un anno in bottiglia).

LO SAPEVATE CHE... ? _____

Quando il rovere viene ridotto in piccoli frammenti, la maggior parte dei suoi composti volatili **sono estratti solamente in pochi giorni**: dal momento che il vaso vascolare del legno è tagliato, si favorisce in effetti un'estrazione rapida. Inoltre, **uno stesso composto può avere un effetto diverso** secondo la sua concentrazione nel vino e le possibili interazioni sensoriali con altre molecole. Abbiamo tenuto conto di questi fenomeni nella formulazione di OENOFIRST Finisher.

VIDEO



MODALITÀ DI UTILIZZO

Consigliamo d'utilizzare il sacco d'infusione fornito con i quattro tronchetti compattati. In questo modo, i frammenti possono essere recuperati facilmente e il trattamento non presenta rischi di rovinare le pompe per il vino.

UNIVERSO OLFATTIVO



RACCOMANDAZIONI PER I DOSAGGI E IMPATTO ORGANOLETTICO

	OBIETTIVO SENSORIALE	DOSE RACCOMANDATA	TEMPO DI CONTATTO MINIMO
VINO ROSSO LEGGERO	Aumento di volume e di complessità aromatica	0,5 - 0,8 g/L	1 settimana
VINO ROSSO CONCENTRATO	Rafforzamento delle note di frutta matura e di spezie. Volume e rotondità in bocca	0,8 - 1,5 g/L	2 settimane
TORCHIATI (vegetali, tannici)	Attenuazione del vegetale e aumento di rotondità in bocca	1 - 2 g/L <i>Secondo la concentrazione e l'intensità delle note vegetali</i>	3 settimane
VINO ROSSO DERIVATO DA STRESS IDRICO INTENSO (aroma di cotto, bocca tannica e acida)	Miglioramento del profilo olfattivo e aumento di rotondità in bocca	2 g/L	3 settimane
VINO ROSSO DA LEGGERO A CONCENTRATO	Rafforzamento rapido delle note di legno (vaniglia, spezie)	2 - 3 g/L	2 - 3 settimane
VINO BIANCO SECCO	Rafforzamento delle note fruttate e aumento di rotondità	0,4 - 0,7 g/L	1 settimana

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

I ceppi 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.

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.