

ALTERNATIVI



ŒNOFIRST®

By SEGUIN MOREAU





CENOFIRST®

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.

UNA NUOVA GENERAZIONE DI ROVERE PER L'ENOLOGIA

La gamma CENOFIRST® comprende due modelli progettati per **orientare in maniera efficace lo stile dei vostri vini**. Le loro dimensioni compatte favoriscono la conservazione, la realizzazione e riducono l'inhalazione delle polveri da rovere da parte di chi lo utilizza.

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.

PERCHE' UTILIZZARE IL ROVERE GIÀ NELLA VINIFICAZIONE?

Numerosi studi scientifici dimostrano le proprietà enologiche del rovere:

Apertura e chiarezza aromatica

Alcuni tannini del rovere contribuiscono al controllo degli odori solforati, garantendo così **un'espressione fruttata più chiara**, in linea con le aspettative del mercato.

Orientamento dello stile aromatico

Che sia tramite un apporto di composti aromatici provenienti dal legno grezzo (lattoni, fenoli volatili, aldeidi fenoli) o nati dalla tostatura (fenoli volatili, furani), il rovere **definisce chiaramente il profilo aromatico del vino** già al termine della fermentazione alcolica.

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

L'abbinamento della qualità e della quantità dei composti procurati dal rovere costituisce una formula complessa, punto chiave del profilo organolettico al termine dell'affinamento ma anche durante la sua vita commerciale. Entrambe le formule CENOFIRST® sono state sviluppate per assicurare al profilo organolettico del vostro vino **un'evoluzione in linea con i vostri obiettivi commerciali**.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Dimensioni

Lunghezza: 30 cm
Diametro: 10 cm

Peso unitario

2 kg/ceppo

Essenze proposte

ROO: Rovere Francese



RO1: Rovere Francese



Tostatura

(processo tramite convezione d'aria)

ROO: legno 100% essiccato

RO1: combinazione legno essiccato e tostato

Tasso d'igrometria

ROO: 6 - 8 %

RO1: 6 - 8 %

Confezionamento

Sacco PE-ALU da 4 ceppi

Cartone con impugnature cave



I VANTAGGI DI CENOFIRST®

- formato compatto, che **ottimizza i costi di trasporto e di stoccaggio**,
- **precisione dei dosaggi e utilizzazione facilitata** già alla raccolta o all'arrivo in cantina,
- **protezione degli utilizzatori**, con una riduzione dei rischi legati all'inalazione delle polveri da rovere,
- formulazioni nate dalla ricerca SEGUIN MOREAU **per raggiungere i vostri obiettivi enologici**,
- prodotto controllato in tutte le fasi della sua produzione, allo scopo di **garantirvi sicurezza, qualità e regolarità**.

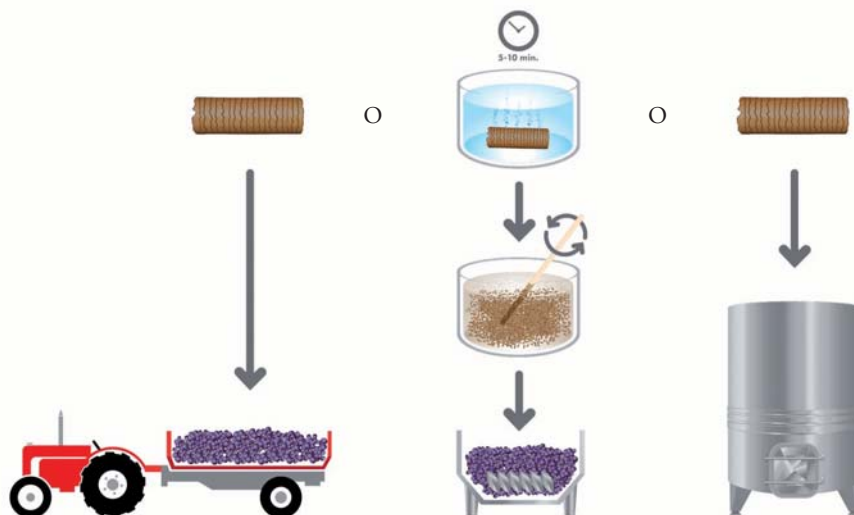
MODALITÀ DI UTILIZZO

La formula compattata di CENOFIRST® permette la sua **rapida dissoluzione nel mosto d'uva, nel vino o in 5 volte il suo peso d'acqua** (10 minuti circa).

Possiamo quindi indifferentemente:

- posizionare i ceppi compattati direttamente in fondo al cassone di vendemmia o nel tino di fermentazione,

- reidrarli prima di mescolarli con l'uva sulla banchina di ricevimento, in seguito alla sgrappolatura.



RACCOMANDAZIONI PER I DOSAGGI E IMPATTO ORGANOLETTICO

	MOMENTO DI INCORPORAZIONE	DOSAGGIO	IMPATTO ORGANOLETTICO CENOFIRST® R00	IMPATTO ORGANOLETTICO CENOFIRST® R01
VENDEMMIA ROSSO	Nella vendemmia o durante un travaso nel corso della fermentazione	da 1 a 3g/kg di vendemmia	Apertura aromatica e aumento della struttura	Maturità aromatica e volume in bocca
MOSTO BIANCO	Fin dall'inizio della fermentazione alcolica	da 0.5 a 2g/L di mosto	Per la complessità aromatica e la potenza in bocca	Intensità fruttata e mineralità. Volume e lunghezza in bocca
MOSTO ROSATO	Dès le début de la fermentation alcoolique	da 0.5 a 2g/L di mosto	Per la dolcezza aromatica e l'equilibrio gustativo	Stabilità delle sensazioni fruttate, volume e lunghezza in bocca

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 trasporto e di stoccaggio sono quindi ottimizzati, mentre l'ambiente di lavoro in cantina diventa più spazioso per facilitare il lavoro degli operatori.

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 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.

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: oen@seguin-moreau.fr

CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per accompagnarvi e condividere con voi la loro esperienza con CENOFIRST®.

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 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

02/2014



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

