

ALTERNATIVI



**OENOSTAVE®**

By SEGUIN MOREAU





# OENOSTAVE®

By SEGUIN MOREAU



## DOGHE PER 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:

Lunghezza: 950mm Larghezza: 50mm  
Spessore: 7mm o 18mm,  
secondo il modello

#### Superficie unitaria di contatto

7mm: 0,109m<sup>2</sup> 18mm: 0,13m<sup>2</sup>

#### Peso medio unitario

7mm: 200g 18mm: 500g

#### Volume occupato da 100 unità

7mm: 34 L 18mm: 86 L

#### Essenze proposte

7mm: 18mm:

 Rovere Francese  Rovere Francese

 Rovere Americano

#### Tostatura

7mm: Non tostato / M / M+

18mm: Non tostato / M / M+

### Confezioni disponibili

7mm	18mm
Sacco PE-ALU sigillato a caldo Scatola da 100 unità	Sacco PE-ALU sigillato a caldo Scatola da 40 unità
Sacco PE-ALU 2 Sistemi Fan da 40 doghe	Sacco PE-ALU 1 Sistema Fan da 16 doghe
Sacco PE-ALU e scatola di cartone su bancale Bancale da 2400 unità	Sacco PE-ALU e scatola di cartone su bancale Bancale da 960 unità

### CENOSTAVE® È

Una gamma di strumenti enologici che permettono ai vinificatori più esigenti di assicurare personalizzazione e redditività in modo ripetibile.

### LA GAMMA CENOSTAVE®

• SEGUIN MOREAU propone due modelli OENOSTAVE® che consentono di rispondere a diversi obiettivi con una regolarità eccezionale:

**CENOSTAVE® 7mm** permette d'affermare la personalità dei vostri vini:

- . Rovere sessile per l'eleganza e la struttura.
  - . Rovere bianco per sensazioni dolci e golose (da solo o in sinergia col rovere sessile).
- Un tempo di contatto da 2 a 4 mesi è in genere sufficiente per raggiungere questi obiettivi.

**CENOSTAVE® 18mm** è prodotto esclusivamente partendo dalle tavole di rovere sessile destinate alla fabbricazione delle nostre barrique "Bordeaux Tradition".

Questo modello è pensato per apportare progressivamente dolcezza ed eleganza ai vini più concentrati. Un affinamento da 4 a 6 mesi permette di approfittare appieno di questa doga dalla complessità unica.

• Attrezzature all'avanguardia della tecnologia consentono di condurre con estrema precisione due programmi di tostatura specifici. Questi sono stati convalidati dalla ricerca SEGUIN MOREAU allo scopo di ottimizzare, per ciascun modello, una combinazione specifica di composti estraibili, ripetibile ed adeguata ai vostri obiettivi:

**Tostatura M:** per un optimum di complessità aromatica privilegiando il rispetto del fruttato e la dolcezza in bocca;

**Tostatura M+:** per favorire l'apporto dei composti derivati dalla tostatura (note di caffè, vaniglia e spezie). Da utilizzare per obiettivi specifici o in combinazione con la tostatura M per orientare il profilo del vino verso una maggiore dolcezza.

### IL MEGLIO DEL ROVERE

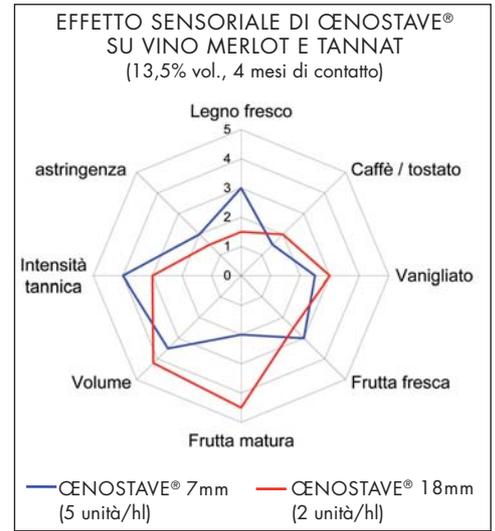
CENOSTAVE® è ottenuto dalle stesse procedure di selezione e di stagionatura dei legni destinati alla fabbricazione delle barrique SEGUIN MOREAU:

- 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;
- Rovere bianco americano dalle foreste del Midwest e degli Appalachi, per favorire un'espressione aromatica più intensa (frutta matura, boisé dolce), il volume e la piacevolezza in bocca;
- Stagionatura proattiva adattata ad ogni essenza per rivelare il suo potenziale enologico.



## PER QUALE VINO? PER QUALE OBIETTIVO? A QUALE DOSE?

	BOISÉ POCO PRONUNCIATO	BOISÉ MOLTO PRONUNCIATO
• Vini rossi leggeri	CENOSTAVE® 7mm: 2 - 3 unità/hl	CENOSTAVE® 7mm: 3 - 5 unità/hl
• Vini rossi maturi e concentrati	CENOSTAVE® 7mm: 2,5 - 3,5 unità/hl oppure CENOSTAVE® 18mm: 1 - 1,5 unità/hl	CENOSTAVE® 7mm: 4 - 6 unità/hl oppure CENOSTAVE® 18mm: 1,5 - 3 unità/hl
• Torchiati concentrati • Vini rossi con stress idrico	CENOSTAVE® 7mm (incluso rovere bianco): 3 - 4 unità/hl	CENOSTAVE® 7mm : 6 - 7 unità/hl
• Vini bianchi	CENOSTAVE® 7mm: 1 - 3 unità/hl oppure CENOSTAVE® 18mm: 0,5 - 1 mm/hl [0,5 - 1 unità/hl]	CENOSTAVE® 7mm: 3 - 5 unità/hl oppure CENOSTAVE® 18mm: 2 - 3 unità/hl



## MODALITÀ D'USO

### • Inserimento nella vasca

Le doghe CENOSTAVE® possono essere immerse direttamente nel vino. Risaliranno inizialmente alla superficie per poi progressivamente colare al fondo della vasca.

Se si desidera interrompere il contatto vino-legno mentre il vino è freddo ( $T < 14^\circ\text{C}$ ), è preferibile utilizzare dei cavi in inox alimentare (316L) per tirare le doghe fuori dalla vasca senza dover pompare il vino freddo (rischio d'ossidazione).

*Avvertenza: si può anche privilegiare l'impiego di CENOSTAVE®, confezionato in sacchi da infusione per facilitare questa operazione.*

### • Periodo di contatto

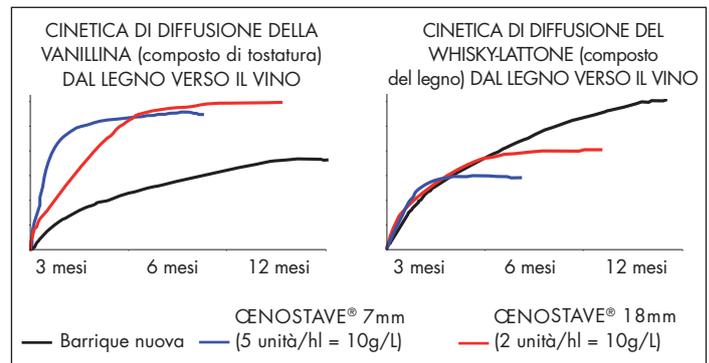
**Vini rossi:** utilizzo raccomandato a partire dalla fine della fermentazione alcolica oppure su vino chiarificato per un effetto boisé più diretto. Se si desidera limitare la comparsa di note tipo "caffè", è preferibile usare CENOSTAVE® dopo la fermentazione malolattica su vino travasato e sufficientemente solfitato.

Il Sistema Fan, agganciato ad un cavo fissato all'interno della vasca, permette l'impiego in fermentazione e durante la macerazione dei vini rossi. Dopo svinatura, il contatto è prolungato per integrare perfettamente il legno al vino.

**Vini bianchi e rosati:** si consiglia l'uso su mosti chiarificati o a partire dalla fine della fermentazione alcolica per un impatto più vanigliato.

### • Modulazione della durata del contatto

Ogni modello di CENOSTAVE® presenta una cinetica specifica di scambio vino/legno. Più aumenta lo spessore della doga, più la sua cinetica è simile a quella di una barrique: CENOSTAVE® 18mm vi si avvicina più di CENOSTAVE® 7mm.



*Attenzione: durante i primi mesi di contatto sono generalmente avvertite sensazioni tanniche e boisé intense (tostato, legno fresco, spezie); queste si attenuano progressivamente prolungando il contatto. Quando l'equilibrio gustativo è giudicato soddisfacente, non è necessario prolungare ulteriormente il contatto vino-legno.*

### • Qualche raccomandazione

- **Omogeneizzazione:** durante l'affinamento consigliamo di rimescolare regolarmente il vino a contatto con CENOSTAVE® tramite un rimontaggio del 15 - 20% del volume della vasca o un rimescolamento delle fecce nel caso di vasche attrezzate con un sistema di agitazione.

- **SO<sub>2</sub>:** su vini trattati a 10 g/L o più, a partire dalle prime settimane d'utilizzo è frequente constatare una diminuzione della concentrazione di SO<sub>2</sub> libera. Consigliamo ai vinificatori di controllare in particolare questo aspetto per assicurare una copertura opportuna del vino con SO<sub>2</sub> attiva.

- **Fecce ed ossigeno:** questi due parametri intervengono fortemente nell'espressione delle sensazioni di legno. Per valorizzare al meglio le qualità di CENOSTAVE®: si consiglia una gestione razionale di questi parametri: torbidità, travasi, microossigenazione, etc.

- **Numero d'utilizzi possibile:** su un solo vino per CENOSTAVE® 7mm possibile un secondo impiego con CENOSTAVE® 18mm.





## LO SAPEVATE?

Per analogia tra doghe enologiche e doghe delle botti, si esprime a volte la dose di doghe utilizzate in “percentuale della superficie di una barrique”. In realtà, l'intensità del profilo boisé percepito a fine affinamento dipende in primo luogo dalla dose di rovere usata, espressa in g/L. A questo primo parametro se ne aggiunge un secondo: a dose di legno equivalente, la superficie di contatto vino-legno influisce sulle cinetiche di scambio molecolare.

Le dimensioni specifiche di CENOSTAVE® 18mm hanno anche un impatto su:

- la formazione dei composti aromatici nel corso della tostatura,
- le cinetiche di scambio vino-legno durante l'affinamento.

Questo modello privilegia un'espressione di frutti maturi, note boisé complesse e la dolcezza in bocca.

Ultimo parametro che influisce sul profilo boisé: l'essenza e la tostatura scelte orientano evidentemente lo stile sensoriale finale del vino. È così possibile regolare il profilo dei vini (stile di fruttato, sfumature boisé percepite, sensazioni in bocca) associando delle tostature e/o delle essenze differenti.



## CONTATTO

I nostri enologi sono a vostra disposizione per accompagnarvi e farvi condividere le loro esperienze con CENOSTAVE®. Per usufruire di consigli personalizzati, contattateli: [info@seguin-moreau.fr](mailto:info@seguin-moreau.fr)



## MODALITÀ E DURATA DI CONSERVAZIONE

Prodotto sensibile agli odori ed ai contaminanti atmosferici: da conservare nel suo imballo originale, non a contatto col suolo, in un locale temperato e privo di odori.

Data d'utilizzo consigliata: 3 anni se conservato nel suo sacco PE-ALU d'origine.



## QUALITÀ E SICUREZZA

La gamma CENOSTAVE® 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: [info@seguin-moreau.fr](mailto:info@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 oenologique 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.



Z.I. Merpins - B.P. 94 - 16103 Cognac cedex - FRANCE - Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax: +33 (0)5 45 82 14 28  
[www.seguin-moreau.fr](http://www.seguin-moreau.fr)

01/2013



10-31-640 / Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle / [pefc-france.org](http://pefc-france.org)