

ALTERNATIVOS



OENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU





CENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU



INSERTOS DE BARRICAS

LÍDER EN INVESTIGACIÓN SOBRE LOS INTERCAMBIOS QUE INTERVIENEN ENTRE EL VINO Y LA MADERA, LA TONELERIA SEGUIN MOREAU PONE TODO SU KNOW HOW AL SERVICIO DE VUESTRA CREATIVIDAD Y DE LA PERSONALIZACIÓN DE SUS VINOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Largo: 70cm Diámetro: 3cm

Número de cilindros

W6: 6 W8: 8 W10: 10

Peso unitario

W6: 2kg W10: 3kg
W8: 2.5kg

Volumen ocupado en la barrica

W6: 3 L W8: 4 L W10: 5 L

Dosis (para una barrica de 225 L)

W6: 7.5g / L W10: 12g / L
W8: 9g / L


Especies propuestas

W6 y W8:

 Roble francés

W10:

 Roble francés

 Roble americano

Tostado

Combinación específica a cada modelo
(proceso por convección)

Embalaje bolsa PE-ALU Termo-sellada

W6, W8, W10: bolsa de 5 sistemas

CENOSTICK® ES: _____

- Una innovación enológica que asegura la diferenciación y rentabilidad de una gama de vinos criados en barricas de roble usadas.
- Una combinación determinada de especies, maduras y tostadas de forma específica, para expresar todo su potencial enológico.
- Una herramienta única que asegura la complejidad y la reproducibilidad del perfil sensorial de sus vinos.

LA GAMA CENOSTICK® _____

W6: discretas notas de madera que preservan la expresión frutal directa del vino. Aumento del volumen sin una estructura excesiva, para preservar la redondez y el equilibrio en boca.

W8: expresión de frutas maduras acompañado de elegantes toques de especias, vainilla. Volumen y redondez, sin sensación tánica excesiva.

W10: aroma a fruta madura acompañado de notas suaves de madera (vainilla, pan tostado). Volumen, dulzor sin agresividad gustativa en el final en boca.

LO MEJOR DEL ROBLE _____

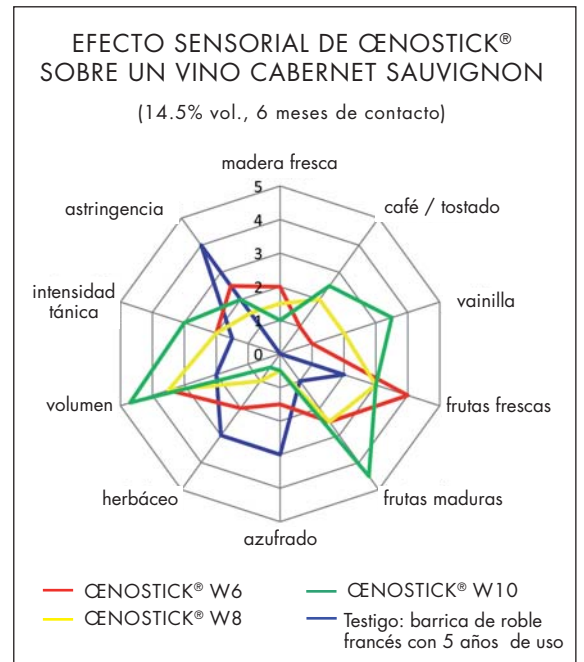
CENOSTICK® proviene de los mismos procesos de selección y maduración de las duelas utilizadas para la fabricación de las barricas SEGUIN MOREAU:

- Roble sésil de Haute Futaie gestionado de forma sostenible por la ONF,
- Roble blanco americano proveniente de bosques del Medio Oeste y de los Apalaches,
- Maduración proactiva adaptada a cada especie para revelar su potencial enológico.



¿PARA QUÉ VINO? ¿PARA QUÉ OBJETIVO?

	W6	W8	W10
• Vinos tintos ligeros	Para una nota de madera integrada y equilibrio en boca	Suavidad aromática y mejorar la estructura	Con perspectivas de ensamblaje
• Vinos tintos maduros y concentrados	Para un objetivo de madera poco marcada ("fruta y volumen")	Percepción de madera, pero sin estar por sobre la fruta. Redondez en boca	Para complejidad aromática y potencia en boca
• Vinos de prensa concentrados • Vinos tintos con estrés hídrico	Efecto muy limitado en este tipo de matriz	Para mejora las sensaciones de fruta, redondez y volumen	Para dulzor aromático y equilibrio gustativo
• Vinos blancos	Para el respeto de la mineralidad y de la frescura	Fruta madura y dulzor	En fermentación y crianza para una nota de madera dulce y volumen en boca



MODO DE EMPLEO

• Instalación:

CENOSTICK® esta preensamblado para asegurar una instalación fácil y rápida con la ayuda de sólo 2 tornillos de inox 316L. Se aconseja la intervención de un técnico calificado para asegurar una buena estanqueidad de la barrica después del cerrado.

• Puesta en contacto con el vino:

Vinos tintos: justo después de la fermentación maloláctica.

Vinos blancos: en fermentación alcohólica (idealmente a -10 o -20 puntos de densidad) o inmediatamente después.

• Tiempo de contacto aconsejado: mínimo 6 meses.

Un tiempo de contacto más extenso es posible sin ningún riesgo de degradación del perfil sensorial.

• Recomendaciones:

Recomendamos ajustar la concentración en SO₂ activo (molecular) a 0,6 mg/L y comprobar este nivel cada dos semanas. Una disminución rápida del nivel de SO₂ activo de los vinos es generalmente observada durante los primeros meses de crianza.



¿SABIA USTED...?

• La dimensión, la forma y la posición de los cilindros dentro de la barrica, son parámetros que han sido estudiados para permitir una valorización óptima de los vinos criados en barricas usadas:

- Aporte de madera nueva de calidad según una cinética de intercambios vino/madera lenta (más cercana a la crianza en barrica).
- Restablecimiento de un aporte de oxígeno progresivo y adaptado a los perfiles sensoriales buscados.

• CENOSTICK® ha sido concebido para facilitar el trabajo en la bodega:

- Instalación fácil y mucho más rápida que otros modelos de insertos.
- Posición de los cilindros que facilita el trasiego y la limpieza de la barrica.
- CENOSTICK® limita los fenómenos de reducción, frecuentemente observados durante la crianza en barricas usadas y contribuye a estabilizar y abrir aromáticamente los vinos.



CONTACTO

Nuestro equipo está a su disposición para ayudarle y compartir su experiencia con CENOSTICK®.
Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con: oen@seguin-moreau.fr

CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

CENOSTICK® conserva sin límite sus propiedades sensoriales, a condición de mantenerlo en su envase original PE-Alu termo-sellado.
Después de abrir el embalaje, es posible conservar un año los CENOSTICK® sin uso en su envase PE-Alu de origen cuidadosamente cerrado.

CALIDAD Y SEGURIDAD

La gama CENOSTICK® es sometida a unas rigurosas condiciones de fabricación para garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los requisitos reglamentarios en vigor. La elección de embalajes de elevada calidad asegura la máxima protección frente a posibles contaminaciones durante el transporte y almacenamiento.

Los Certificados de Calidad y Seguridad Alimentaria están disponibles previa solicitud: oen@seguin-moreau.fr

REGLAMENTACIÓN

- Denominaciones legales: Trozos de madera de Roble.
- . Reglamento CE N°1507/2006 de 11 octubre 2006,
 - . Resoluciones n°03/2005 y n°430/2010 del Codex enológico adoptadas por la OIV,
 - . Reglamento CE N°606/2009 de 24 julio 2009, anexo 9.

La utilización de trozos de madera de roble para uso enológico está sujeta a normativa. SEGUIN MOREAU no se hace responsable del uso no conforme de sus productos.



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

07/2013



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

