

ALTERNATIVI



ŒNOFINISHER®

By SEGUIN MOREAU





CENOFINISHER®

By SEGUIN MOREAU



IL TOCCO FINALE OTTIMALE
PER I VOSTRI VINI E DISTILLATI
A TEMPO DI RECORD!

CARATTERISTICHE TECNICHE:



Riferimenti

-  The Original
-  Toast Booster
-  Vanille Booster
-  Spirits Booster

Dimensioni

Lunghezza: 152mm
Diametro: 61mm
Altezza: 78mm

Peso unitario/mattone

- . The Original: 750g
- . Toast Booster: 630g
- . Vanille Booster: 750g
- . Spirits Booster: 750g

Essenze proposte  

Sono potenzialmente presenti in ogni referenza rovere Francese e rovere Americano

Tostatura

Processo tramite convezione d'aria

Confezioni

Sacco da infusione con 12 mattoni

- . The Original: 9kg
- . Toast Booster: 7.5kg
- . Vanille Booster: 9kg
- . Spirits Booster: 9kg

Sacco in PE-ALU
Cartone con foro per impugnatura



CENOFINISHER® È

- **Frammenti di quercia per il trattamento rapido (da 1 a 3 settimane) di vini e distillati.**
- **Un formato compatto** che facilita lo stoccaggio, l'utilizzo e limita l'inhalazione delle polveri di rovere da parte degli utilizzatori.
- **Un apporto efficace e stabile durante la commercializzazione ed il consumo dei vostri vini e distillati.**

L'IMPIEGO DI CENOFINISHER® PERMETTE:

- **Un trattamento molto efficace per orientare il profilo sensoriale a tempo di record:**
 - The Original → Conferisce note estremamente dolci (frutta, pasticceria)
 - Toast Booster → Apporta note affumicate e tostate
 - Vanille Booster → Apporto di note vanigliate, di caramello e di frutta matura
- **Un complemento per l'affinamento dei distillati in botti usate** quando si desidera integrare l'apporto di taluni composti che possono essere deficitari in questi contenitori.
 - Spirits Booster → Conferisce note floreali e fruttate (in caso dell'invecchiamento in fusti di rovere americano o francese a grana fine)

IL MEGLIO DEL ROVERE

I componenti di CENOFINISHER® derivano esclusivamente da i migliori procedimenti di selezione e maturazione del rovere utilizzato nella nostra tonnellerie.

La qualità della materia prima utilizzata è rigorosamente controllata in tutte le tappe di fabbricazione d'CENOFINISHER® al fine di garantire precisione e regolarità.



PER QUALI VINI/DISTILLATI? PER QUALI OBIETTIVI?

RIFERIMENTO	MATRICE	MOMENTO DI INCORPORAZIONE	DOSAGGIO g/L	TEMPO DI CONTATTO	IMPATTO ORGANOLETTICO
The Original	VINI ROSSI	Fine affinamento (eventualmente fermentazione)	0.5 - 2g/L	1 settimana	Confettura, spezie, aumento di volume
	VINI BIANCHI /ROSATI	Fine affinamento (eventualmente fermentazione)	0.5 - 2g/L	1 settimana	Frutta candita, vaniglia, rotondità in bocca
	DISTILLATI	Finitura (prima della stabilizzazione, seguito da filtrazione) o su acquaviti bianche prima dell'invecchiamento in botti usate	2 - 15g/L	2 à 3 settimane	Vaniglia, frutta secca, cacao, volume e rotondità in bocca
Toast Booster	VINI ROSSI	Finitura	0.2 - 1g/L	1 settimana	Spezie (chiodo di garofano, pepe), tostato fino ad affumicato (secondo la dose), aumento di volume e rotondità
	VINI BIANCHI	Finitura o fermentazione alcolica	0.2 - 0.5g/L	1 settimana	Sfumature affumicate, speziate, aumento di complessità e persistenza
	DISTILLATI	Finitura (prima della stabilizzazione, seguita da filtrazione)	2 - 5g/L	1 a 2 settimane	Speziato e affumicato A dose elevata: apporto di note torbose
Vanille Booster	VINI ROSSI	Finitura (possibile prima dell'imbottigliamento)	1 - 3g/L	1 settimana	Frutta matura, vaniglia, pasticceria, rotondità
	VINI BIANCHI /ROSATI	Finitura (possibile prima dell'imbottigliamento)	0.5 - 2g/L	1 settimana	Frutta sciroppata, morbidezza in bocca
	DISTILLATI	Finitura (prima della stabilizzazione, eguita da filtrazione) o su acquavite bianca prima dell'invecchiamento in legno (per abbonimento)	5 - 15g/L	3 settimane	Frutta cotta, pasticceria, rotondità
Spirits Booster	DISTILLATI	Su acquavite bianca prima dell'invecchiamento in botti usate o in finitura se l'apporto su fusti usati è insufficiente	2 - 5g/L	2 a 3 settimane	Fruttato e floreale, aumento di struttura



MODALITÀ OPERATIVE

Mettere in infusione CENOFINISHER® tramite la rete appositamente fornita. In questo modo, i frammenti possono essere facilmente rimossi ed il trattamento non presenta rischi di danneggiare le pompe.

La rete possiede una maglia sufficientemente stretta per non modificare la filtrabilità dei vini. Il trattamento è quindi possibile dopofiltrazione e appena prima della filtrazione finale pre-imbottigliamento.

Su distillati, il trattamento può comportare dei lievi intorbidamenti: raccomandiamo un trattamento prima della stabilizzazione, seguito da filtrazione.



LO SAPEVATE?

- Quando il rovere è ridotto allo stato di piccoli frammenti, la maggior parte dei suoi composti volatili sono estratti in soli pochi giorni: siccome il "filo" del legno è tagliato, si favorisce l'effetto di un'estrazione rapida.
- Un medesimo composto può avere un effetto differente secondo la sua concentrazione nel vino e le sue possibili interazioni sensoriali con altre molecole. Abbiamo tenuto conto di questi fenomeni nella formulazione di CENOFINISHER®.
- CENOFINISHER® è stato realizzato per apportare profili precisi e stabili durante la vita commerciale dei vostri vini e distillati anche a dosi molto basse. I nostri lavori di R&D hanno dimostrato un'eccellente stabilità degli effetti per almeno 2 anni dopo il trattamento.



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 CENOFINISHER® non presentano limiti di conservazione, a condizione che l'imballaggio originario in PE-ALU rimanga sigillato. I mattoni non utilizzati devono sempre essere conservati nel loro imballaggio originale rigorosamente chiuso. In questo modo possano essere conservati fino ad un anno senza compromettere la loro qualità.



QUALITÀ E SICUREZZA

La gamma CENOFINISHER® 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



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.



DESIDERATE PROVARE CENOFINISHER® ?

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

SEGUIN MOREAU PROPONE UNA SOLUZIONE SU MISURA PER OGNI VINO...

Scoprite tutti i nostri prodotti su www.seguin-moreau.fr e contattateci all'indirizzo: info@seguin-moreau.fr per saperne di più.

