

ALTERNATIVOS



ŒNOCHIPS®

By SEGUIN MOREAU





ŒNOCHIPS®

By SEGUIN MOREAU



CHIPS ENOLÓGICOS

LA TONELERÍA SEGUIN MOREAU, LIDER EN INVESTIGACIÓN SOBRE LOS INTERCAMBIOS ENTRE VINO Y ROBLE, PONE TODO SU SAVOIR-FAIRE AL SERVICIO DE SU CREATIVIDAD Y DE LA PERSONALIZACIÓN DE SUS VINOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Esencias

Están potencialmente presentes en cada producto: :



Roble francés



Roble europeo



Roble americano

Tostados

Proceso por convección
Tostado específico a cada esencia

Higrometría

< 6%

Embalaje

Saco de 9kg
Embalaje PE-ALU

ŒNOCHIPS® ES

Una gama de virutas para la crianza de los vinos basada en los últimos conocimientos científicos sobre el uso del roble en enología.

Una herramienta de alta gama que asegura la obtención de unos **perfiles sensoriales muy bien tipificados y reproducibles**.

LA GAMA ŒNOCHIPS®

ŒNOCHIPS® se encuentra disponible en dos tipos de mezclas, ambas validadas por el departamento de investigación SEGUIN MOREAU, tras ensayos en laboratorio y bodegas.

- **ŒNOCHIPS® R02:** esta mezcla de robles ofrece un soporte para la expresión de aromas frutales y elegantes notas de madera. En boca el vino es carnoso y profundo.
- **ŒNOCHIPS® R03:** esta mezcla orienta el perfil de los vinos hacia unas notas aromáticas dulces (frutas negras, chocolates, especias dulces) y refuerza el dulzor en boca.

OPTIMIZAR EL TIEMPO DE CONTACTO VINO-MADERA

Con el fin de responder a las exigencias de la producción y comercialización, las formulas de ŒNOCHIPS® permiten una rápida integración de sensaciones de madera equilibradas.

El tiempo de contacto recomendado varía de 1 a 4 meses, en función del objetivo enológico buscado, en comparación a los 2 - 5 meses necesarios con la mayoría de las virutas del mercado.



 MODO DE EMPLEO

La siguiente tabla muestra algunos ejemplos frecuentes del uso de CENOCHIPS®:

	OBJETIVO ENOLÓGICO	TIPO DE CENOCHIPS® Y DOSIS RECOMENDADA	PERIODO Y TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADOS
VINOS TINTOS LIGEROS	Notas de frutas frescas y mayor volumen en boca.	R02 de 2 a 3g/L	Tras FML*, durante 2 - 4 meses.
	Aromas de frutas maduras, vainilla y café. Redondez en boca.	R03 de 2 a 3g/L	
VINOS TINTOS CONCENTRADOS	Notas de frutos rojos y madera bien integrada (vainilla poco intensa). Mayor estructura y redondez.	R02 de 3 a 5g/L	Tras FML*, durante 2 - 4 meses.
	Gama aromática de vainilla y especias. Dulzor en boca.	R03 de 4 a 6g/L	
VINOS BLANCOS FRESCOS	Mineralidad (no se percibe la madera). Volumen, vivacidad y persistencia en boca.	R02 de 0.7 a 1.5g/L	En crianza, durante 1 - 3 meses.
	Notas de frutas exóticas. Mayor volumen y dulzor.	R03 de 1.5 a 2.5g/L	
VINOS BLANCOS MADUROS	Aromas de fruta blanca en almíbar y especias (canela). Redondez en boca.	R02 de 2 a 4g/L	En crianza, durante 1 a 3 meses.
	Notas de fruta confitada, vainilla. Graso y largo en boca.	R03 de 3 a 4 g/L	

*FML: Fermentación Maloláctica

**Para la vinificación en blanco durante la fermentación, se recomienda utilizar CENOFIRST®, otro producto de nuestra gama.

 UNIVERSO AROMÁTICO

	R02 en vino tinto	R03 en vino tinto	R02 en vino blanco	R03 en vino blanco
Notas Mayores				
Notas Menores				

 ¿SABÍA QUE...?

El equipo de Investigación SEGUIN MOREAU ha demostrado que las propiedades enológicas del roble varían mucho de un individuo a otro y esto ya desde la parcela de origen.

Con las dosis utilizadas normalmente para las virutas (de 2 a 6g/L) esta variabilidad natural se acentúa. El seguimiento minucioso de la composición de las maderas utilizadas para las mezclas de CENOCHIPS®, ofrece al enólogo precisión y regularidad.

CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Producto sensible a los olores y a los contaminantes presentes en el ambiente: consérvase en su envase original, sin entrar en contacto con el suelo, en un ambiente temperado y sin olores.

Periodo recomendado de uso: los productos de la gama CENOCHIPS® preservan sus propiedades sensoriales a condición de conservar en su embalaje original.

CALIDAD Y SEGURIDAD

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

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

CONTACTO

Nuestros enólogos están a su disposición para ayudarle y compartir su experiencia con CENOCHIPS®. Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con ellos: oen@seguin-moreau.fr

REGLAMENTACIÓN

Denominación legal: 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 adoptado 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 una normativa. SEGUIN MOREAU no se hace responsable del uso no conforme de sus productos.

