

ALTERNATIVOS



ŒNOFIRST®

By SEGUIN MOREAU





CENOFIRST®

By SEGUIN MOREAU



INNOVADORA VIRUTA DE
FERMENTACIÓN GRACIAS
A SU EFICACIDAD Y FACILIDAD DE USO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:



Dimensiones

Largo: 152 mm

Ancho: 61 mm

Alto: 78 mm

Peso medio unitario

750g / lingote

Esencias

R00: roble francés



R01: roble francés

Tostado

(proceso por convección)

R00: roble 100% sin tostar

R01: combinación de roble sin tostar y
tostado

Higrometría

R00: 6 - 8 %

R01: 6 - 8 %

Embalaje

Bolsa PE-ALU de 12 lingotes

Caja de cartón con pasa-mano



CENOFIRST® ES

- 2 modelos de virutas compactadas (R00 y R01), fruto de la investigación de SEGUIN MOREAU, para **orientar eficazmente el estilo de sus vinos y alcanzar sus objetivos enológicos.**

- **Una precisión de la dosis y fácil aplicación,** desde la vendimia o a la recepción en bodega.

- **Productos controlados durante todas las etapas de su fabricación,** con el fin de **garantizar seguridad, calidad y regularidad.**

SU UTILIZACIÓN DESDE LA VINIFICACIÓN PERMITE

Apertura y nitidez aromática:

Ciertos taninos del roble garantizan una **expresión frutal más nítida.**

Orientación del estilo aromático:

El roble **orienta, claramente, el perfil aromático** del vino desde el final de la fermentación alcohólica dado al aporte de compuestos aromáticos procedentes de la madera fresca o aquellos formados durante el tostado.

Mejora de la estructura en boca:

Los investigadores de SEGUIN MOREAU han demostrado la influencia de ciertas familias de compuestos en el perfil gustativo de los vinos, que influyen especialmente en el **dulzor, volumen y persistencia en boca.**

Estabilidad del perfil sensorial:

Las dos fórmulas han sido desarrolladas para garantizar **un perfil sensorial de vuestros vinos estable y coherente con vuestros objetivos comerciales.**

LO MEJOR DEL ROBLE FRANCÉS

Porque la identidad de sus vinos se construye desde las primeras etapas de la vinificación, los componentes de CENOFIRST® proceden exclusivamente de **los mejores procesos de selección y maduración de los robles de Haute Futaie para tonelería.**

La calidad de la materia prima es controlada rigurosamente durante todas las etapas de la fabricación de CENOFIRST® con el fin de garantizar **precisión y regularidad.**



DOSIS RECOMENDADAS E IMPACTO SENSORIAL

		MOMENTO DE UTILIZACIÓN	DOSIS	EFFECTO SENSORIAL
CENOFIRST® R00	VENDIMIA TINTOS	En vendimia	de 1 a 3g/kg de vendimia	Apertura aromática y mayor estructura
		En la fermentación alcohólica		
	MOSTO BLANCO	En la fermentación alcohólica	de 0.5 a 2g/L de mosto	Complejidad aromática y potencia en boca
	MOSTO ROSADO	En la fermentación alcohólica	de 0.5 a 2g/L de mosto	Dulzor aromático y equilibrio en boca

CENOFIRST® R01	VENDIMIA TINTOS	En la vendimia	de 1 a 3g/kg de vendimia	Madurez aromática y volumen en boca
		En la fermentación alcohólica		
	MOSTO BLANCO	En la fermentación alcohólica	de 0.5 a 2g/L de mosto	Intensidad frutal y mineralidad. Volumen y persistencia en boca
	MOSTO ROSADO	En la fermentación alcohólica	de 0.5 a 2g/L de mosto	Estabilidad de las notas frutadas. Volumen y persistencia en boca



CÓMO UTILIZARLO

El formato compacto de CENOFIRST® permite su rápida desintegración en el mosto (alrededor de 10 minutos). Indiferentemente podemos utilizar en:

- Colocar CENOFIRST® directamente en la cuba de fermentación o después de llenarla.

- Colocar CENOFIRST® directamente en el fondo del remolque de vendimia.

- Hidratar CENOFIRST® durante 5 a 10min antes de mezclarlos con las uvas que han salido del despalillado.

- Colocar CENOFIRST® en un saco de infusión (saco proporcionando bajo solitud) para utilizar con vinos blancos, rosados o en termo-vinificación en una fase líquida.

¿SABÍA QUE...?

- Gracias a su presentación compactada, única y patentada por SEGUIN MOREAU, ¡ CENOFIRST® ocupa aproximadamente 4 veces menos espacio que una bolsa de virutas del mismo peso!
- Además de optimizar los costes de transporte y almacenamiento, se libera espacio en bodega, facilitando así el trabajo de los operarios.
- Protección del usuario, limitando los riesgos relacionados a la inhalación de polvo de roble.



CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Producto sensible a olores y contaminantes atmosféricos: conservar en su envase original, evitando el contacto con el suelo, en lugar templado y libre de olores.

Fecha límite de utilización aconsejada: los productos de la gama CENOFIRST® conservan sus propiedades sensoriales sin límite de tiempo a condición de mantener en su envase original PE-Alu termo-sellado. Los lingotes no utilizados, se deben conservar siempre en su bolsa original cuidadosamente cerrada. De este modo, se pueden conservar durante un año sin alterar su calidad.



CALIDAD Y SEGURIDAD

La fabricación de CENOFIRST® sigue unas rigurosas normas que garantizan la seguridad alimentaria y responden a las exigencias de las normativas vigentes.

Su embalaje de alta calidad garantiza una máxima protección, ante posibles contaminaciones, durante el transporte o el almacenamiento.

Los certificados de Calidad y Conformidad Alimentaria están a su disposición, solicitándoles a: oen@seguin-moreau.fr



NORMATIVA

Denominación reglamentaria: Trozos de madera de roble.

-Reglamento CE N°1507/2006 del 11 de octubre de 2006,

-Resoluciones n°03/2005 y n°430/2010 del Códex Enológico Internacional de la OIV.

-Reglamento CE N°606/2009 del 24 de julio de 2009, apéndice 9.

La utilización de trozos de madera con fines enológicos está sujeta a la normativa. SEGUIN MOREAU no se responsabiliza por una utilización de sus productos que no esté conforme a la normativa vigente.



¿LE GUSTARÍA PROBAR CENOFIRST®?

Nuestros enólogos están a su disposición para acompañarle y compartir con usted sus experiencias con CENOFIRST®.

Si desea recibir asesoramiento personalizado, contácteles a: oen@seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU PROPONE A CADA VINO UNA SOLUCIÓN A SU MEDIDA...

Descubra todos nuestros productos en www.seguin-moreau.fr y para mayor información contáctenos en: info@seguin-moreau.fr

