

ALTERNATIVOS



ŒNOSTAVE®





## DUELAS ENOLÓGICAS

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

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Largo: 950mm Ancho: 50mm

Grosor: 7mm ó 18mm,  
en función de las referencias

#### Superficie unitaria de contacto

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

#### Peso medio unitario

7mm: 200g 18mm: 500g

#### Volumen ocupado

34 l. el contenido de una caja

### Esencias

Están potencialmente presentes en cada producto:

 Roble francés

 Roble europeo

 Roble americano

### Embalaje

- Bolsa de PE-Alu termosellada

- Caja de 40 ó 100 duelas,  
en función de la referencia.



CENOSTAVE® Collection ES:

- Una gama de **6 referencias** creadas a partir de la combinación de diferentes modelos de duelas y diseñadas para obtener, de manera reproducible, **un perfil sensorial preciso en un tipo de vino determinado.**
- Un conjunto de soluciones enológicas innovadoras, fáciles de utilizar y que reúnen los últimos conocimientos científicos del equipo técnico de SEGUIN MOREAU.



LO MEJOR DEL ROBLE

Porque los mejores vinos se apoyan en equilibrios complejos, hemos asociado robles con diferentes potenciales para crear nuestra gama CENOSTAVE® Collection. Cada referencia puede combinar tanto especies europeas (Quercus Petrae, Quercus Robur) como americana (Quercus Alba).

Para cada esencia se han empleado procedimientos específicos de tostado, teniendo en cuenta su Potencial Enológico\*. Esta etapa fundamental, realizada antes de combinar los diferentes tipos de roble, permite valorizar plenamente las cualidades de los robles seleccionados por SEGUIN MOREAU.

Hemos decidido utilizar procedimientos de fabricación complejos para poder ofrecerles **duelas enológicas fáciles de utilizar y que garanticen resultados cada vez más precisos.**

*\*Potencial Enológico: capacidad que tiene el roble para generar un perfil de madera concreto en una categoría de vino determinada.*





## ŒNOSTAVE®

### Minéral

Matriz	Vinos blancos frescos
Objetivo	Frescor, complejidad aromática, persistencia en boca.
Grosor de las duelas	7mm
Volumen de vino en crianza	50-60 hl
Periodo de puesta en contacto	FA* o justo después
Tiempo de contacto	2 - 4 meses
 ÍNDICE O <sub>2</sub>	1
Descriptorios sensoriales	Cítricos, pedernal, vivacidad.
Embalaje	Caja de 100 duelas



## ŒNOSTAVE®

### Equilibre

Matriz	Vinos blancos maduros
Objetivo	Complejidad aromática con aporte de notas delicadas de madera. Graso, persistencia y equilibrio.
Grosor de las duelas	18mm
Volumen de vino en crianza	25-30 hl
Periodo de puesta en contacto	FA* o justo después
Tiempo de contacto	4 - 6 meses
 ÍNDICE O <sub>2</sub>	2
Descriptorios sensoriales	Fruta en almíbar, madera suave. Volumen, longitud, equilibrio.
Embalaje	Caja de 40 duelas



## ŒNOSTAVE®

### Grains Nobles

Matriz	Vinos blancos dulces o licorosos
Objetivo	Notas complejas de fruta blanca o exótica. Volumen y dulzura.
Grosor de las duelas	7mm
Volumen de vino en crianza	25-30 hl
Periodo de puesta en contacto	Después de FA*
Tiempo de contacto	4 - 6 meses
 ÍNDICE O <sub>2</sub>	2
Descriptorios sensoriales	Frutas exóticas, especias (canela). Redondez y dulzura.
Embalaje	Caja de 100 duelas



ŒNOSTAVE®

**Fruits**



ŒNOSTAVE®

**Altitude**



ŒNOSTAVE®

**Elégance**

Matriz	Vinos tintos varietales
Objetivo	Expresión directa de la fruta (frutas rojas), redondez, madera poca o nada percibida.
Grosor de las duelas	7mm
Volumen de vino en crianza	40-50 hl
Periodo de puesta en contacto	Después de FML**
Tiempo de contacto	4 - 5 meses
 ÍNDICE O <sub>2</sub>	1
Descriptor sensoriales	Frutas rojas, redondez.
Embalaje	Caja de 100 duelas

Matriz	Vinos tintos concentrados
Objetivo	Frescor aromático (notas afrutadas y florales). Madera poco percibida. Estructura equilibrada y longitud en boca.
Grosor de las duelas	18mm
Volumen de vino en crianza	25-30 hl
Periodo de puesta en contacto	Después de FA*
Tiempo de contacto	6 - 10 meses
 ÍNDICE O <sub>2</sub>	2
Descriptor sensoriales	Fruta fresca, flores, corteza de naranja, pimienta. Estructura y longitud.
Embalaje	Caja de 40 duelas

Matriz	Vinos tintos concentrados
Objetivo	Frutas maduras (negras), especias, madera integrada. Volumen y potencia.
Grosor de las duelas	18mm
Volumen de vino en crianza	18-22 hl
Periodo de puesta en contacto	Después de FA* o justo después de FML**
Tiempo de contacto	6 - 10 meses
 ÍNDICE O <sub>2</sub>	3
Descriptor sensoriales	Frutas negras y especias. Volumen y persistencia.
Embalaje	Caja de 40 duelas.

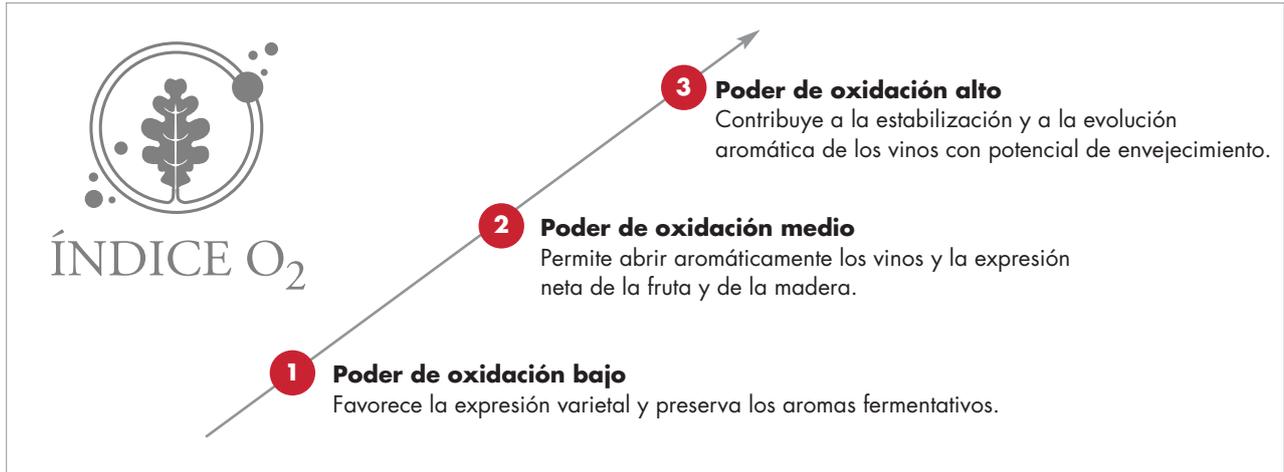


## ¿SABÍA QUE...?

La madera de roble es una materia porosa: el 65 % de su volumen es aire. Nuestro equipo de investigadores ha demostrado que la inmersión de un trozo de roble en el vino puede incidir en el potencial de óxido-reducción del mismo: una parte del oxígeno contenido en la madera se disuelve en el vino.

Hemos tomado en cuenta esta información para diseñar los productos que integran la gama CENOSTAVE® Collection, atribuyendo a cada uno un “Índice O2”.

La gestión del oxígeno (inertización, micro-oxigenación, macro-oxigenación) y sus interacciones con la biomasa del vino (lías y macromoléculas) son elementos fundamentales de la percepción sensorial del roble. El “Índice O2” de cada producto CENOSTAVE® Collection es un elemento que ha de tenerse en cuenta en el desarrollo de estas operaciones.



## CÓMO UTILIZARLO

### • Instalación en la cuba

Recomendamos una instalación sumergida: la utilización de precintos de plástico alimentario permite fijar las duelas. También pueden sumergirse directamente en el vino: en un principio flotarán en la superficie para luego ir sumergiéndose progresivamente hacia el fondo del tanque.

Si se desea detener el contacto vino/madera cuando el vino está frío ( $T^{\circ} < 14^{\circ}\text{C}$ ), es mejor utilizar cables de acero inoxidable alimentario (316L) para retirar de las duelas del tanque sin tener que bombear el vino frío (riesgo de oxidación).



### • Algunas recomendaciones

- **SO<sub>2</sub>**: Se recomienda proteger bien el vino con SO<sub>2</sub> activo (>0.6mg/L) y comprobar el nivel luego de dos semanas de la puesta en contacto. El seguimiento ha de realizarse con frecuencia durante la crianza para limitar los riesgos de desarrollo de gérmenes de alteración.

- **Homogeneización**: Durante la crianza, le aconsejamos remover regularmente el vino en contacto con CENOSTAVE® Collection a través de un bombeo del 15% al 20% del volumen del tanque o un bâtonnage de las lías en el caso que los tanques estén equipados con algún sistema.

- **Número de utilizaciones**: Una sola vez para el volumen recomendado y el resultado deseado. Hemos demostrado que, al cabo de 6 meses de contacto, al menos un 80% de los compuestos de roble ya han sido extraídos.

## CONTACTO

Nuestros enólogos se encuentran a su disposición para acompañarle y compartir con usted su experiencia con CENOSTAVE® Collection.

Si desea recibir asesoramiento personalizado, escríbales a la siguiente dirección: [oen@seguin-moreau.fr](mailto:oen@seguin-moreau.fr)

---

## CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Producto sensible a los olores y a los contaminantes atmosféricos: conservar en su envase original, fuera del alcance del sol, en lugar templado y libre de olores.

Fecha límite de utilización aconsejada: los productos de la gama CENOSTAVE® Collection conservan sus propiedades sensoriales sin límite de tiempo a condición de mantener en su envase original PE-Alu termosellado.

---

## CALIDAD Y SEGURIDAD

La fabricación de CENOSTAVE® Collection sigue unas normas rigurosas que garantizan la seguridad alimentaria y responden a las exigencias normativas vigentes. La utilización de envases de altísima calidad garantiza una protección máxima ante posibles contaminaciones durante el transporte o el almacenamiento.

Los certificados sobre Calidad y Conformidad Alimentaria están a su disposición si así lo solicita: [oen@seguin-moreau.fr](mailto: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 normativa. SEGUIN MOREAU no se responsabiliza de una utilización de sus productos no conforme a la misma.

