



# OENOSTAVE®

By SEGUIN MOREAU





# CENOSTAVE®

## By SEGUIN MOREAU



## DUELAS ENOLÓGICAS

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:

Largo: 950mm Ancho: 50mm  
Espesor: 7mm ó 18mm, según el modelo

#### Superficie unitaria de contacto

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

#### Peso unitario medio

7mm: 200g 18mm: 500g

#### Volumen ocupado por 100 unidades

7mm: 34 L 18mm: 86 L

#### Especies propuestas

7mm: 18mm:  
 Roble Francés  Roble Francés  
 Roble Americano  Roble Americano

#### Tostado

7mm: 18mm:  
 NC / M / M+  NC / M / M+  
 M / M+  M+

#### Envases disponibles

7mm	18mm
Saco PE-ALU termosellado Caja de 100 unidades	Saco PE-alu termosellado Caja de 40 unidades
Saco PE-ALU y Caja palet de cartón Palet de 2 400 unidades	Bolsa PE-ALU y Caja palet de cartón Palet de 960 unidades

### CENOSTAVE® ES

Una gama de herramientas enológicas que permite a los enólogos más exigentes asegurar diferenciación y rentabilidad de forma reproducible.

### LA GAMA CENOSTAVE®

SEGUIN MOREAU propone dos modelos CENOSTAVE® que permiten cumplir con diferentes objetivos con una regularidad excepcional:

**CENOSTAVE® 7mm** permite afirmar la personalidad de sus vinos:

- . Roble Sessilis (Francés) para la elegancia y estructura.
- . Roble Americano para unas sensaciones dulces y sabrosas (solo o en sinergia con el roble albar).

Para alcanzar estos objetivos, un tiempo de contacto de 2 a 4 meses es generalmente suficiente.

**CENOSTAVE® 18mm:** fruto de numerosos trabajos experimentales, este modelo está diseñado para aportar de manera progresiva suavidad y elegancia a los vinos más concentrados. Una crianza de 4 a 6 meses permite aprovechar el máximo de esta duela, cuya complejidad es única.

Un equipo a la vanguardia de la tecnología permite aplicar con gran precisión **dos programas de tostado** específicos. Estos han sido validados por la investigación SEGUIN MOREAU con el fin de optimizar, para cada modelo, una combinación de compuestos extraíbles específica repetible:

**Tostado M:** para una complejidad aromática óptima que permite respetar la fruta y el dulzor en boca,

**Tostado M+:** para favorecer el aporte de los compuestos procedentes del tostado (notas de café, vainilla y especias). Puede ser utilizado para unos objetivos específicos o en combinación con el tostado M para dirigir el perfil del vino hacia un mayor dulzor.

### LO MEJOR DEL ROBLE

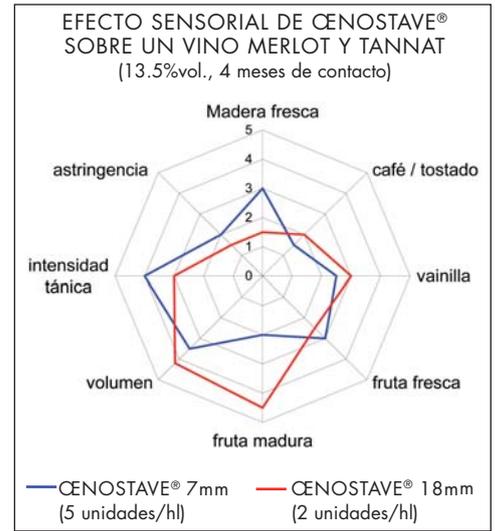
CENOSTAVE® proviene de los mismos procesos de selección y maduración de las dueLAS utilizadas para la fabricación de las barricas SEGUIN MOREAU:

- Roble Francés “Haute Futaie”, para unas notas de madera complejas que acompañan la fruta del vino, aumento de volumen sin estructura excesiva y para preservar el equilibrio en boca,
- Roble Americano de los bosques del Medio Oeste y de los Apalaches, para favorecer una expresión aromática más intensa (fruta madura, madera dulce), volumen y dulzor en boca,
- Maduración proactiva adaptada a cada especie para revelar su potencial enológico.



## ¿PARA QUÉ VINO? ¿PARA QUÉ OBJETIVO? ¿QUÉ DOSIS?

	MADERA POCO MARCADA	MADERA BASTANTE MARCADA
• Vinos tintos ligeros	CENOSTAVE® 7mm: de 1,5 a 2,5 unidades/hl	CENOSTAVE® 7mm: de 3 a 5 unidades/hl
• Vinos tintos maduros y concentrados	CENOSTAVE® 7mm: de 2,5 a 3,5 unidades/hl o CENOSTAVE® 18mm: de 1 a 1,5 unidades/hl	CENOSTAVE® 7mm: de 4 a 6 unidades/hl o CENOSTAVE® 18mm: de 1,5 a 3 unidades/hl
• Vinos de prensa concentrados • Vinos tintos con estrés hídrico	CENOSTAVE® 7mm (incluir roble americano): de 3 a 4 unidades/hl	CENOSTAVE® 7mm : de 6 a 7 unidades/hl
• Vinos blancos	CENOSTAVE® 7mm: de 1 a 2 unidades/hl o CENOSTAVE® 18mm: de 0,5 a 1 unidad/hl	CENOSTAVE® 7mm: de 3 a 5 unidades/hl o CENOSTAVE® 18mm: de 1,5 a 2 unidades/hl



## MODO DE EMPLEO

### • Instalación en el depósito

Las duelas CENOSTAVE® pueden ser sumergidas directamente en el vino. Al principio flotan pero poco a poco se van hundiendo hasta el fondo del depósito.

Si se desea interrumpir el contacto vino-madera cuando el vino está frío ( $T^a < 14^{\circ}C$ ), es preferible utilizar cables de acero inoxidable (316L) para sacar las duelas del depósito sin bombear el vino frío (riesgo de oxidación).

*Nota: para facilitar esta operación se puede utilizar CENOSTAVE®, envasado en bolsas de infusión.*

### • Tiempo de contacto

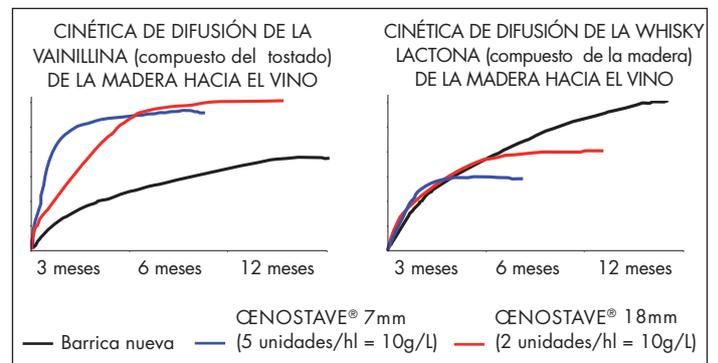
**Vinos tintos:** se recomienda iniciar el periodo de contacto a partir del final de la fermentación alcohólica o bien en el vino clarificado para obtener un efecto más directo de la madera. Si se desea limitar las notas de tipo “café”, es preferible utilizar CENOSTAVE® tras la fermentación maloláctica, en el vino trasegado y adecuadamente sulfitado.

**Vinos blancos y rosados:** puesta en contacto en mostos clarificados o una vez concluida la fermentación alcohólica para una nota de vainilla más intensa.

### • Gestión del tiempo de contacto

Cada modelo CENOSTAVE® presenta una cinética de intercambio vino/madera específica. Cuanto mayor es el espesor de la duela, más se acerca su cinética a la de una barrica: la de CENOSTAVE® 18mm es más cercana que la de CENOSTAVE® 7mm.

*Nota: normalmente durante el primer mes de contacto se perciben unas notas tánicas y de madera intensas (tostado, madera fresca, especias); estas notas irán desapareciendo progresivamente al aumentar el tiempo de contacto. Cuando se considere que el equilibrio gustativo es adecuado, se puede interrumpir el contacto vino-madera.*



### Algunas recomendaciones

- Homogeneización: durante la crianza se recomienda efectuar remover periódicamente del vino en contacto con CENOSTAVE® mediante un remontado del 15 al 20% del volumen del depósito o por batonnage de las lías en el caso de estar equipado con sistema.

- SO<sub>2</sub>: con dosis de 10g/L o más, se observa frecuentemente, durante las primeras semanas de utilización, una disminución de la concentración de SO<sub>2</sub> libre. Se recomienda efectuar un atento seguimiento en esta fase para asegurar una protección adecuada del vino por el SO<sub>2</sub> activo.

- Lías y oxígeno: estos dos parámetros intervienen de forma importante en la expresión de las sensaciones de la madera. Se recomienda efectuar una gestión razonada de estos parámetros para valorizar al máximo las cualidades CENOSTAVE®: gestión de la turbidez, trasiegos, microoxigenación, etc.

- Número posible de usos: CENOSTAVE® 7mm sólo con un vino; CENOSTAVE® 18mm puede ser utilizado con un segundo vino.





## ¿SABÍA USTED....?

Por analogía entre duelas enológicas y duelas de barrica, la dosis de staves aplicada se expresan a veces en “% de la superficie de una barrica”. En realidad, la intensidad del perfil de madera percibido al final de la crianza depende en primer lugar de la dosis de roble aplicada, expresada en g/L. A este primer parámetro se le suma un segundo parámetro: a dosis equivalentes de madera, la superficie de contacto vino-madera influye en la cinética de intercambio molecular.

Las dimensiones específicas de CENOSTAVE® 18mm también tienen un efecto sobre:

- la formación de los compuestos aromáticos durante el tostado,
- las cinéticas de intercambio vino-madera a lo largo de la crianza.

Este modelo favorece una expresión de fruta madura, complejas notas de madera y dulzor en boca.

Últimos parámetros que influyen sobre el perfil de madera: la especie y el tostado elegido determinan obviamente el estilo sensorial final del vino. También es posible ajustar el perfil de los vinos (estilo frutal, matices de madera percibidos, sensaciones en boca) asociando tostados y/o especies diferentes.



## CONTACTO

Nuestros enólogos están a su disposición para ayudarle y compartir su experiencia con CENOSTAVE®. Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con ellos: [oenos@seguin-moreau.fr](mailto:oenos@seguin-moreau.fr)



## CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

CENOSTAVE® 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 CENOSTAVE® sin uso en su envase PE-Alu de origen cuidadosamente cerrado.



## CALIDAD Y SEGURIDAD

CENOSTAVE® 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: [oenos@seguin-moreau.fr](mailto:oenos@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.

