

ALTERNATIVOS



ŒNOBLOCK®

By SEGUIN MOREAU





CENOBLOCK®

By SEGUIN MOREAU



OBTENGA RAPIDAMENTE VOLUMEN, ELEGANCIA Y COMPLEJIDAD

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:



Dimensiones de los bloques

Largo: 5cm

Ancho: 5cm

Espesor : 1.8cm

Especie propuesta



Roble francés

Tostados ST / M / M+ / F



Roble americano

Tostado M+

Condicionamiento

Saco de 9kg

Embalaje PE-ALU



CENOBLOCK® ES

Una herramienta práctica y eficaz que ofrece:

- la complejidad y la calidad de duelas gruesas de alta gama,
- un tiempo de contacto más corto en comparación a las duelas,
- comodidad de utilización gracias a su saco de infusión.



HACIA UN PERFIL AROMÁTICO PRECISO:

ROBLE FRANCÉS

ST (SIN TOSTAR) → Una expresión afrutada, fresca y aumento de volumen.
→ *Aportar en fermentación o en crianza (de 5 a 10 % de la dosis).*

TOSTADO M → Una complejidad aromática, pero respetando la fruta.

TOSTADO M+ → Mayor intensidad de notas a vainilla y tostado.
→ *Posibilidad de combinar con el Tostado M.*

TOSTADO F → Matices ahumados y especiados (clavo de olor) y una mayor persistencia en boca.
→ *Puede constituir entre 10 a 15 % de la dosis.*

ROBLE AMERICANO

TOSTADO M+ → Notas afrutadas y dulces.
→ **Amplifica la redondez del perfil con gran elegancia.**
→ *Complemento eficaz del roble francés entre un 20 y 40 % de la dosis.*



LO MEJOR DEL ROBLE

Porque los mejores vinos se apoyan en equilibrios complejos, hemos asociado robles con diferentes potenciales para crear nuestra gama CENOBLOCK®.

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.



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

CENOBLOCK® puede ser utilizado desde el inicio de la maceración de vinos tintos.

	MADERA SUTIL	MADERA MARCADA
VINOS TINTOS LIGEROS	3 a 4 g/L (5 a 6 g/L en maceración)	5 a 6 g/L (7 a 8 g/L en maceración)
VINOS TINTOS MADUROS Y CONCENTRADOS	6 a 8 g/L (8 g/L en maceración)	8 a 10 g/L (10 g/L en maceración)
VINOS TINTOS CON ESTRÉS HÍDRICO VINOS DE PRENSA CONCENTRADOS	5 a 6 g/L y 6 a 8 g/L en maceración de uvas con estrés hídrico	8 a 10 g/L sólo tras la fermentación alcohólica
VINOS BLANCOS	2 a 4 g/L*	5 a 7 g/L

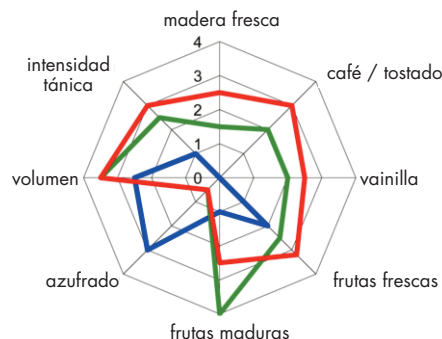
*Dosis interesante para mejorar la persistencia en boca y orientar el estilo sensorial de algunas variedades blancas (Sauvignon, Verdejo, Viognier, Pinot Gris)..

EFFECTO SENSORIAL DE CENOBLOCK® SOBRE UN VINO SYRAH (13% vol., tostado medio a dosis de 8g/L, 6 meses de contacto)

— Testigo (tanque acero inoxidable)

— CENOBLOCK®
Maceración 7 días
y luego crianza de 4 meses

— CENOBLOCK®
Crianza de 4 meses




MODO DE EMPLEO


- TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO: de 1 a 4 meses.

“La prise de bois”* es más rápida que en barrica. Esta sensación se percibe desde las primeras semanas de contacto, pero se atenúa progresivamente.

*prise de bois: fenómeno observado típicamente durante la crianza en barrica, que consiste en la percepción de una sensación a madera poco fundida y un aumento importante de la intensidad tánica.

- RECOMENDACIONES DE USO:

 VINOS TINTOS: es posible la puesta en contacto al inicio de la fermentación. Durante el escurrido, los sacos deben ser limpiados con agua potable no clorada e inmediatamente puestos en contacto con el vino. Los sacos deben ser atados con una cuerda o un cable aptos al contacto alimentario, si se desea retirarlos sin bombear el vino.

 VINOS BLANCOS O ROSADOS: es posible la puesta en contacto en mostos clarificados, al inicio de la fermentación o al final de la fermentación alcohólica (en este caso, efecto más vainillado pero también más tánico).

Durante la crianza se recomienda mover periódicamente el vino en contacto con CENOBLOCK®.

Le aconsejamos el uso sistemático del saco de infusión cuando ponga en contacto los Oenoblock con los orujos; de esta forma evitará eventuales riesgos de daño en las bombas.



¿SABÍA USTED...?

- Después de interrumpir el contacto vino-madera, las sensaciones a madera percibidas siguen evolucionando: frecuentemente se observa una disminución de los aromas de madera fresca y/o de notas tostadas torrefactas.
- El corte de la duela en CENOBLOCK® acelera las cinéticas y la naturaleza de intercambios vino/madera. Este fenómeno es el resultado de la anisotropía de la madera de roble: la velocidad de penetración de los líquidos es muy rápida en la dirección longitudinal y muy lenta en la dirección radial, la cual es opuesta a la circulación de líquidos (como en el caso de las duelas de barricas).



CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

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

Fecha límite de utilización aconsejada: los productos de la gama CENOBLOCK® conservan sus propiedades sensoriales sin límite de tiempo, a condición de mantener en su envase original PE-Alu termo-sellado. De este modo, se pueden conservar durante un año sin alterar su calidad



CALIDAD Y SEGURIDAD

La gama CENOBLOCK® 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.



NORMATIVA

Nombre legal: Trozos de madera de roble para la elaboración de vinos.

- . Reglamento CE N°1507/2006 y CE 606/2009
- . Reglamento CE934/2019 por el que se completa el Reglamento Europeo 1308/2013 sobre las prácticas enológicas autorizadas
- . Reglamento CE 1935/2004 y 2023/2006 sobre materiales destinados a entrar en contacto con alimentos
- . Reglamentos N°03/2005 y N°430/2010 del Codex Enológico adoptado por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino)
- . Reglamento CE 10/2011 y sus enmiendas, sobre materiales plásticos en contacto con alimentos.

El uso de trozos de madera de roble con fines enológicos está sujeto a normativa. SEGUIN MOREAU no se hace responsable del uso no conforme de sus productos.



¿LE GUSTARÍA PROBAR CENOBLOCK®?

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

