

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
 Espesor: 7mm ó 18mm
 Distancia entre ejes: 856 mm
 Diámetro del orificio: 14mm

Superficie unitaria de contacto

7mm: 0,109m² 18mm: 0,13m²

Peso medio unitario

7mm: 200g 18mm: 500g

Volumen ocupado

13 l. el contenido de una caja

Esencias

Están potencialmente presentes en cada producto:

 Roble francés

 Roble europeo

 Roble americano

Embalaje

7mm

- Saco PE-ALU termosellado
- Brida de PE aptas para el contacto alimentario
- Caja de 2 lotes de 20 duelas (40 duelas)
- Peso/caja: 8kg
- Palet: 48 cajas

18mm

- Saco PE-ALU termosellado
- Brida de PE aptas para el contacto alimentario
- Caja de 2 lotes de 8 duelas (16 duelas)
- Peso/caja: 8kg
- Palet: 48 cajas



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
Dosis	2 - 4 g/L
Periodo de puesta en contacto	FA* o justo después
Tiempo de contacto	2 - 4 meses
 ÍNDICE O ₂	1
Descriptorios sensoriales	Cítricos, pedernal, vivacidad.
Embalaje	Caja de 40 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
Dosis	4 - 8 g/L
Periodo de puesta en contacto	FA* o justo después
Tiempo de contacto	4 - 6 meses
 ÍNDICE O ₂	2
Descriptorios sensoriales	Fruta en almíbar, madera suave. Volumen, longitud, equilibrio.
Embalaje	Caja de 16 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
Dosis	4 - 8 g/L
Periodo de puesta en contacto	Después de FA*
Tiempo de contacto	4 - 6 meses
 ÍNDICE O ₂	2
Descriptorios sensoriales	Frutas exóticas, especias (canela). Redondez y dulzura.
Embalaje	Caja de 40 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
Dosis	2 - 4 g/L
Periodo de puesta en contacto	Después de FML**
Tiempo de contacto	4 - 5 meses
 ÍNDICE O ₂	1
Descriptorios sensoriales	Frutas rojas, redondez.
Embalaje	Caja de 40 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
Dosis	5 - 7 g/L
Periodo de puesta en contacto	Después de FA*
Tiempo de contacto	6 - 10 meses
 ÍNDICE O ₂	2
Descriptorios sensoriales	Fruta fresca, flores, corteza de naranja, pimienta. Estructura y longitud.
Embalaje	Caja de 16 duelas

Matriz	Vinos tintos concentrados
Objetivo	Frutas maduras (negras), especias, madera integrada. Volumen y potencia.
Grosor de las duelas	18mm
Dosis	4 - 8 g/L
Periodo de puesta en contacto	Después de FA* o justo después de FML**
Tiempo de contacto	6 - 10 meses
 ÍNDICE O ₂	3
Descriptorios sensoriales	Frutas negras y especias. Volumen y persistencia.
Embalaje	Caja de 16 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

- **SO₂**: Se recomienda proteger bien el vino con SO₂ 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: oenos@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.



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.

