

ALTERNATIVOS



ŒENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU





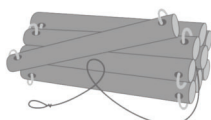
CENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU



UNA HERRAMIENTA ÚNICA PARA CRIANZA EN BARRICAS USADAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:



Peso unitario / volume

V14:	2.0 kg / 3L
V18 & V18 Sweet:	2.5 kg / 4L
V22 & V22 Spirits:	3.0 kg / 5L

Número de cilindros

V14:	14
V18 & V18 Sweet:	18
V22 & V22 Spirits:	22

Especies propuestas

Están potencialmente presentes en cada referencia:

-  Roble francés
-  Roble europeo
-  Roble americano

Tostado

Combinación específica de cada modelo (proceso por convección de aire)

Embalaje individual

PE-ALU individual

V14:	Carton x 5
V18 & V18 Sweet:	Carton x 4
V22 & V22 Spirits:	Carton x 3

Embalaje optimizado

Caja palet, en un saco PE-ALU grande	
V14:	170 unidades
V18 & V18 Sweet:	140 unidades
V22 & V22 Spirits:	120 unidades



CENOSTICK® ES

- Una combinación precisa de esencias maduras y tostadas de forma específica para expresar todo su potencial enológico.
- Una innovación enológica que asegura la calidad y la rentabilidad de una línea de vinos criados en barricas usadas de roble.

HACIA UN PERFIL AROMÁTICO PRECISO

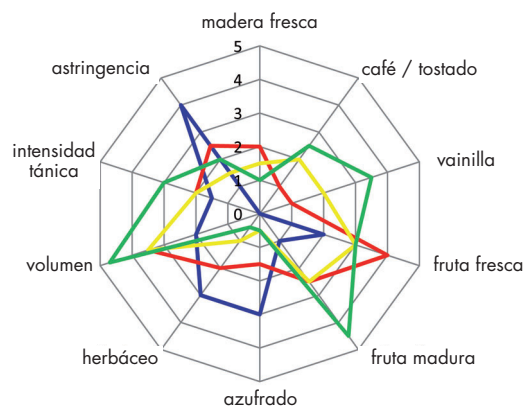
Todos los modelos CENOSTICK® provienen de combinaciones complejas, desarrolladas por SEGUIN MOREAU, que incluyen diferentes tipos de robles y de tostados.

Todas estas referencias fueron validadas tras varios años de experimentación con nuestros clientes para garantizar la precisión y reproducibilidad de los perfiles sensoriales.

EJEMPLO:

IMPACTO SENSORIAL DE CENOSTICK® EN UN VINO CABERNET SAUVIGNON (14.5% vol., 6 meses de contacto)

- CENOSTICK® V14
- CENOSTICK® V18
- CENOSTICK® V22
- Testigo: barrica de roble francés de 5° vino



LO MEJOR DEL ROBLE










Porque los mejores vinos y espirituosos se basan en equilibrios complejos, SEGUIN MOREAU desarrolló la línea oenostick que combina robles de potencial enológico diferente.

Cada esencia tiene su propio procedimiento de tostado específico según su potencial enológico. Esta etapa, realizada antes del ensamblaje, permite valorizar la calidad de los robles elegidos por SEGUIN MOREAU.



QUÉ VINO / ESPIRITUOSO? CON QUÉ OBJETIVO?

Uso recomendado para cada modelo:

Referencia	MATRIZ	Tiempo de contacto	MOMENTO DE UTILIZACIÓN	PERFIL SENSORIAL
V14	VINOS TINTOS	6 a 8 meses	 En crianza	Discretas notas de madera, frescura y apertura aromática.
	VINOS BLANCOS		 Durante la fermentación alcohólica o inmediatamente después	Respeto de fruta, frescura y mayor volumen.
V18	VINOS TINTOS	6 a 8 meses	 En crianza	Fruta madura y notas de madera bien integradas (vainilla, especias). Redondez y persistencia.
	VINOS BLANCOS		 Durante la fermentación alcohólica o inmediatamente después	Frutas en almíbar y dulzor.
V22	VINOS TINTOS CONCENTRADOS	6 a 8 meses	 En crianza	Suaves notas de madera (vainilla), graso y potencia en boca.
	VINOS BLANCOS		 Durante la fermentación alcohólica o inmediatamente después	Suaves notas de madera, graso en boca.
V18 Sweet	VINOS TINTOS SECOS	6 a 8 meses	 En crianza	Notas de madera tipo vainilla, redondez y dulzor en boca.
	VINOS BLANCOS LICOROSOS		 Durante la fermentación alcohólica o inmediatamente después	Frutas confitadas, dulzor aromático. Volumen, equilibrio y longitud en boca.
V22 Spirits	ESPIRITUOSOS, RONES, BRANDIES, WHISKIES (50 A 70% VOL)	6 a 8 meses	 A lo largo del envejecimiento (antes o después de la reducción)	Intenso color dorado. Dulzor y complejidad aromática (vainilla, frutas confitadas). Volumen y equilibrio en boca.



MODE DE EMPLEO

• CONSEJOS PARA LA INSTALACIÓN:

1. Introducir **todos los** CENOSTICK® dentro de la barrica vacía, previamente lavada y desinfectada.
2. Llenar completamente la barrica.
3. Volver a llenar la barrica y rellenar periódicamente durante el primer mes.

• CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN:

Recomendamos realizar controles del nivel de SO₂ activo cada dos semanas durante la crianza. Antes de los rellenos o la toma de muestra, aconsejamos un ligero movimiento del vino al interior de la barrica para facilitar la extracción de los compuestos del roble y para una repartición más homogénea del oxígeno aportado por CENOSTICK®.

En el caso de instalar un sistema en una barrica ya llena, es necesario sacar primero el volumen de vino correspondiente al modelo CENOSTICK® a utilizar.



¿SABÍA QUE...?

- La forma cilíndrica y el tamaño de CENOSTICK® fueron elegidas con el fin de optimizar el contacto perpendicular con las fibras de la madera (como en el caso de las barricas).
- La superficie de contacto fue deliberadamente reducida para disminuir la cinética de intercambio entre el vino y la madera, lo que es fundamental para conseguir un aporte cualitativo de los compuestos del roble, pero también del oxígeno aportado por su porosidad natural.



CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

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

La calidad de CENOSTICK® se mantiene constante si se conserva en su envase original de PE-ALU.



CALIDAD Y SEGURIDAD

La gama CENOSTICK® es sometida a rigurosas condiciones de fabricación para garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los requisitos reglamentarios en vigor.

La elección de unos envases de elevada calidad asegura la máxima protección frente a posibles 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 CENOSTICK®?

Nuestros enólogos están a su disposición para acompañarle y compartir con usted sus experiencias con CENOSTICK®.
Si desea recibir asesoramiento personalizado, contácteles a: oenos@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

