

OENOSTICK - VÁLEČEK

SEGUIN MOREAU



JAKÉ VÍNO, JAKÝ CÍL?

| | V14 | V22 |
|---|---|---|
| Lehká červená vína | Pro měkký účinek dubu a vyváženost na patře | Pro potenciální míchání |
| Zralá, koncentrovaná červená vína | Pro jemný účinek dubu („ovoce a objem“) | Pro aromatickou komplexnost a sílu na patře |
| Koncentrovaná lisovaná vína Červená vína s nedostatečnou zvlahou | Vysoce omezený účinek | Pro aromatickou měkkost a vyváženost uprostřed patra |
| Bílá vína | Respektuje svěžest a mineralitu | Při fermentaci a zrání pro měkký účinek dubu a oblost |

Tabulka – Síťový graf

SMYSLOVÝ ÚČINEK OENOSTICKU NA VÍNO CABERNET SAUVIGNON
(14,5% vol., doba kontaktu 6 měsíců)

čerstvé dřevo – káva / pražená – vanilka – čerstvé ovoce – zralé ovoce – sirnatost – kořenitost – objem – tříselnatost – trpkost

POUŽITÍ

- **Červená vína:** Je doporučován raný kontakt (hned po jablečnomléčné fermentaci). Lze použít i na víno během zrání. Ve všech případech doporučujeme nejprve uskladnění v regálech.
- **Bílá vína:** Během alkoholové fermentace nebo hned po ní.

Pokud se provádí u plného sudu, musí být předem odstraněn objem vína, který odpovídá danému modelu (*viz technické vlastnosti*).

Doporučená doba kontaktu: 3 až 6 měsíců.

Mají-li se plně rozvinout kvality OENOSTICKU, musí být zajištěny optimální hygienické podmínky sudů s pečlivým odstraněním vlnanu a jakékoli mikrobiologické nebo chemické kontaminace.

VĚDĚLI JSTE TO?

Kontaktní povrch mezi OENOSTICKEM a vínem je záměrně zmenšen díky válcovému tvaru tak, aby byla vyvolána kinetika výměny mezi vínem a dřevem, která replikuje kinetiku sudu a přitom zachová intenzitu dubu vnímanou na konci zrání.

KONTAKT

Naši zástupci Vám ochotně pomohou a podělí se s Vámi o své znalosti o OENOSTICKU. Individuální rady si můžete vyžádat na adrese: oenostick@seguin-moreau.fr

TECHNICKÉ VLASTNOSTI:

Kusová hmotnost

V14: 2 kg V22: 3 kg

Nabízené druhy

V14: V22:
Francouzský dub Francouzský dub
Americký dub

Dávkování (u sudu 225 l)

V14: 7,5 g / l V22: 12 g / l

Objem zaujímaný v sudu

Počet válečků

V14: 14 V22: 22

Toastování

Specifická kombinace pro každý model (procedura vzduchové konvekce)

V14: 3 l V22: 5 l



Jednotlivé balení

V14: V22:
Jednotlivé PE-ALU Jednotlivé PE-ALU
Krabice po 5 Krabice po 3

Lehké balení

V14: V22:
140 ks 100 ks
Krabicová paleta, velký PE-ALU vak

SUDOVÁ VLOŽKA

BEDNÁŘSTVÍ SEGUIN MOREAU REALIZUJE ŠPIČKOVÉ VÝZKUMY V OBLASTI VÝMĚN MEZI VÍNEM A DŘEVEM A MOBILIZUJE SVÉ KNOW-HOW, ABY PODPOŘILO VAŠI KREATIVITU A PODTRHLO JEDINEČNOST VAŠICH VÍN.

VÁLEČEK JE

- **Enologická inovace**, která zajistí diferenciaci a nákladovou efektivnost široké škály vín uzrálých ve starých dubových sudech.
- **Specifické spojení druhů dubu** ošetřených a zahřátých speciálně tak, aby mohly plně rozvinout svůj enologický potenciál.
- Jedinečný nástroj, který Vaším vínům zajistí **komplexnost a autentičnost chuťového profilu**.

SORTIMENTNÍ ŘADA

V14: Diskrétní dubové tóny, které zachovávají základní **ovocný výraz** vín. Zvyšují **objem** bez nadměrného strukturování, takže **zachovávají oblost a vyváženost** na patře.

V22: Aroma **zralého ovoce a jemných dubových tónů** (vanilka, toast). **Objem a sladkost** s jemným a nuancovaným završením.

TO NEJLEPŠÍ, CO PŘINÁŠÍ DUB

OENOSTICK pochází ze stejně výběrových dubů a prodělává stejný proces zrání dřeva tak, jak probíhá v celé produkci sortimentu SEGUIN MOREAU:

- Zimní dub z francouzských lesů Haute Futaie pod udržitelnou správou Národní komise pro lesnictví.
- Americký bílý dub z lesů Středního Západu a Apalačských lesů.
- Proaktivní zrání přizpůsobené každému druhu dubu s cílem naplno rozvinout jeho enologický potenciál.

PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Tento výrobek je citlivý vůči pachům a kontaminantům z ovzduší. Aby byly zajištěny co nejlepší výsledky, skladujte jej v originálním obalu bez kontaktu se zemí, v chladném prostředí bez pachů.

Doporučená doba skladování: 3 roky při skladování v originálním obalu PE-ALU.

KVALITA A BEZPEČNOST

Řada OENOSTICK vzniká za přísných výrobních podmínek, jejichž cílem je zaručit bezpečnost potravin a splnit požadavky platných předpisů. Výběr těch nejkvalitnějších obalových materiálů zajišťuje maximální ochranu proti případnému znečištění během přepravy nebo skladování.

Certifikáty kvality a schválení pro styk s potravinami jsou k dispozici na požádání na adrese: oen@seguin-moreau.fr

PŘEDPISY

Předepsaný název: Kusy dubového dřeva.

- Předpis ES č. 1507/2006 z 11. října 2006.
- Usnesení č. 03/2005 a č. 430/2010 Enologického kodexu schváleného OIV.
- Předpis ES č. 606/2009 z 24. července 2009, příloha 9.

Používání kusů dubového dřeva pro enologické účely podléhá předpisům. SEGUIN MOREAU nepřijímá odpovědnost za nesprávné používání svých výrobků.