



CENOFINISHER®



TECHNICKÉ PARAMETRY:



Varianty

- Original
- Vanille Booster
- Freshness Booster
- Toast Booster

Rozměry jednotlivých cihel

Délka: 15 cm
Šířka: 6 cm
Výška: 8 cm

Průměrná jednotková hmotnost

Original: 750 g
Vanille Booster: 750 g
Freshness Booster: 750 g
toast Booster: 630 g

Dostupné druhy



Každá cihla je kombinací dřeva
vybraného z francouzského
a amerického dubu.

Vypalování

Proces proudění se
specifickými podmínkami
vypalování pro jednotlivé druhy.

Balení

12 ks cihel v louhovací síťce
Original: 9 kg
Vanille Booster: 9 kg
Freshness Booster: 9 kg
Toast Booster: 7,5 kg
PE-ALU sáček
Papírová krabice s rukojetí

ŠPIČKOVÁ OPTIMALIZACE VAŠICH VÍN A LIHOVIN V REKORDNÍM ČASE!

CENOFINISHER® JE:

- **Dubová cihla pro rychlé ošetření vín a lihovin (1–3 týdny).**
- **Kompaktní** – usnadní skladování a použití, přičemž omezuje vdechování dubového prachu zákazníkovi.
- **Efektivním a stabilním vylepšením až do okamžiku spotřeby vín a lihovin.**



POUŽITÍ PRODUKTU CENOFINISHER® ZAJISTÍ

- **Vysoce účinné ošetření, které zlepší senzorycký profil v rekordním čase:**
Original přidání sladkých tónů (ovoce, sladké pečivo)
Toast Booster přidání kouřových tónů a tónů pražení
- **Zlepšení dozrávání lihovin v použitých sudech** při snaze doplnit určité složky, které mohou v těchto nádobách chybět.
Varianta Spirits Booster přidání květinových a ovocných tónů (při zrání v sudech s jemnou strukturou z amerického nebo francouzského dubu)



TO NEJLEPŠÍ Z FRANCOUZSKÉHO DUBU

Vzhledem k tomu, že identita vašich vín je tvořena již v počátečních fázích jejich výroby, složky produktu CENOFINISHER® jsou výsledkem pečlivého procesu výběru a vyzrání dubu používaného výrobcem.

Kvalita surového materiálu je důsledně kontrolována ve všech fázích výroby produktu CENOFINISHER®, čímž je zaručena přesnost a pravidelnost.





CENOFINISHER®

PRO JAKÁ VÍNA/LIHOVINY? K JAKÉMU ÚČELU?

NÁZEV	OBLAST POUŽITÍ	KDY	DÁVKOVÁNÍ g/l	DOBA PŮSOBNÍ	ENOLOGICKÝ CÍL
Original	ČERVENÁ VÍNA	Konec zrání (případně fermentace)	0,5–2 g/l	1 týden	Marmeláda, koření, přidání objemu
	BÍLÁ VÍNA	Konec zrání (případně fermentace)	0,5–2 g/l	1 týden	Kandované ovoce, vanilka, kulatost na patře
	LIHOVINY	Konečná úprava (před stabilizací a následnou filtrací) nebo použití u bílých lihovin před zráním v použitých sudech	2–15 g/l	2–3 týdny	Vanilka, ořechy, kakao, kulatost a plnost v ústech
Vanille Booster	ČERVENÁ VÍNA	Konečná úprava	1 - 3 g/l	1 týden	Zralé ovoce, vanilka a plnost v ústech
	BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA	Konečná úprava	0,5 - 2 g/l	1 týden	Ovocitost, dodává strukturu
	LIHOVINY	Konečná úprava	5 - 15 g/l	3 týdny	Vařené ovoce, kulatost a plnost v ústech
Freshness Booster	ČERVENÁ VÍNA	Konečná úprava	0,5 - 1 g/l	10 dní	Zlepšuje svěžest, dodává květinové tóny
Toast Booster	ČERVENÁ VÍNA	Konečná úprava	0,2 - 1 g/l	1 týden	Koření, pečené až kroužkové tóny, přidává objem a kulatost
	BÍLÁ VÍNA	Konečná úprava nebo alkoholová fermentace	0,2 - 0,5 g/l	1 týden	Kroužkové a kořenité tóny, zvyšuje komplexnost a délku

POUŽITÍ

Louhujte produkt CENOFINISHER® v dodávané louhovací síťce. Díky ní budete moci drt' snadno vyjmout, bez rizika poškození čerpadel na víno. Dodávaná síťka má dostatečně malá oka, aby nenarušila možnost filtrování vín. Ošetření je tudíž **možné po filtraci i těsně před filtrací** mezi konečnou úpravou a stáčením do lahví. V případě lihovin může ošetření vést k mírnému zakalení: ošetření doporučujeme před stabilizací a poté provést filtraci.

VÍTE, ŽE?

- Jakmile je dub rozřezán na malé kousky, většina jeho prchavých složek se **extrahuje během několika dní**: narušení kresby dřeva podporuje rychlou extrakci.
- **Stejná složka může mít různé účinky**, v závislosti na její koncentraci ve víně a možných sensorických interakcích s jinými molekulami. Díky produktu CENOFINISHER® můžete vytvářet specifické, stabilní sensorické profily zajišťující komerční trvanlivost vašich vín a lihovin, dokonce i při velmi nízkých dávkách.
- K rychlé spotřebě (jeden rok v lahvi). Naše výzkumné a vývojové oddělení prokázalo vynikající stabilitu vzorků minimálně dva roky po ošetření.

KONTAKT

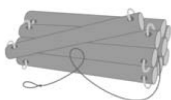
Více informací vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:
BS vinařské potřeby s.r.o., +420 519 346 236, info@vinarskepotreby.cz



ĀENOSTICK®



TECHNICKÉ PARAMETRY:



Kusová hmotnost / objem




V14: 2 kg / 3 l
V18 + V18 Sweet: 2,5 kg / 4 l
V22 + V22 Spirits: 3 kg / 5 l

Počet válečků:

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

Dostupné druhy

Každý model může obsahovat:

-  Francouzský dub
-  Evropský dub
-  Americký dub

Vypalování

Specifická kombinace pro každý model (proces horkým vzduchem)

Jednotlivé balení

Jednotlivé PE-ALU
V14: krabice po 5 ks
V18 + V18 Sweet: krabice po 4 ks
V22 + V22 Spirits: krabice po 3 ks

Lehké balení

Krabicová paleta,
velký PE-ALU vak
V14: 170 ks
V18 + V18 Sweet: 140 ks
V22 + V22 Spirits: 120 ks



JEDINEČNÝ NÁSTROJ PRO ŠPIČKOVÉ ZRÁNÍ VE STARÝCH SUDECH

ĀENOSTICK® JE:

- **Specifické spojení druhů dubu** ošetřených a vypálených tak, aby mohly plně rozvinout svůj enologický potenciál.
- **Enologická inovace**, která zajistí diferenciaci a nákladovou efektivnost široké škály vín uzrálých ve starých dubových sudech.

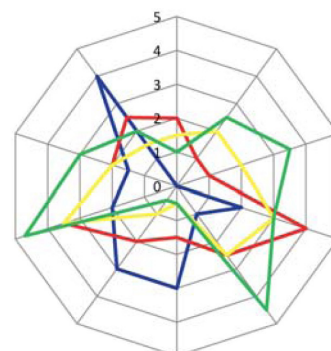
ZAJIŠTĚNÍ PŘESNÉHO AROMATICKÉHO PROFILU

Všechny modely řady ĀENOSTICK® jsou výsledkem komplexního procesu vyvinutého společností SEGUIN MOREAU, který kombinuje různé typy dubů a vypalování. Všechny tyto produkty byly prověřeny několikaletým experimentováním našimi zákazníky, takže je zaručena přesnost a opakovatelnost sensorických profilů.

PŘÍKLAD:

**SMYSLOVÝ ÚČINEK PRODUKTU ĀENOSTICK®
NA VÍNO CABERNET SAUVIGNON
(14,5 % vol., doba působení: 6 měsíců)**

-  ĀENOSTICK® V14
-  ĀENOSTICK® V18
-  ĀENOSTICK® V22
-  Kontrola: sud z francouzského dubu



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

TO NEJLEPŠÍ, CO PŘINÁŠÍ DUB










Nejkvalitnější vína a lihoviny staví na komplexní vyváženosti, což je důvod, proč produkt ĀENOSTICK® kombinuje dubové dřevo s různým profilem a potenciálem.

Pro každý dub byly vyvinuty specifické procesy vypalování, které jsou navrženy tak, aby respektovaly přirozený enologický potenciál dřeva. Kvality dubu pečlivě vybraného společností SEGUIN MOREAU jsou během této zásadní fáze výrobního procesu ještě více umocněny.



CENOSTICK®

DOPORUČENÉ POUŽITÍ PRO JEDNOTLIVÉ MODELY.

NÁZEV	OBLAST POUŽITÍ	DOBA PŮSOBNÍ	DOPORUČENÉ POUŽITÍ	SMYSLOVÝ ÚČINEK
V 14	ČERVENÁ VÍNA	6–8 měsíců	 Při zrání	Svěžest, otevřené vůně, sotva znatelné dřevité tóny.
	BÍLÁ VÍNA		 Během nebo hned po alkoholovém kvašení	Respektuje ovocnost, svěžest a zvyšuje objem.
V 18	ČERVENÁ VÍNA	6–8 měsíců	 Při zrání	Zralé ovoce a měkké dřevěné tóny (vanilka, koření). Kulatost a délka.
	BÍLÁ VÍNA		 Během nebo hned po alkoholovém kvašení	Ovoce v sirupu a sladkost.
V 22	KONCEN-TROVANÁ ČERVENÁ VÍNA	6–8 měsíců	 Při zrání	Měkké tóny dřeva (vanilka), tělnatost, plnost v ústech.
	BÍLÁ VÍNA		 Během nebo hned po alkoholovém kvašení	Měkké tóny dřeva, pocit plnosti v ústech.
V 18 Sweet	SUCHÁ ČERVENÁ VÍNA	6–8 měsíců	 Při zrání	Vanilkové tóny dřeva. Pocit kulatosti a sladkosti v ústech.
	SLADKÁ BÍLÁ VÍNA		 Během nebo hned po alkoholovém kvašení	Kandované ovoce, měkké vůně. Objem, vyváženost a délka na patře.
V 22 Spirits	LIHOVINY, RUM, BRANDY, WHISKY (50–70 % vol.)	6–8 měsíců	 Během celého zrání (před nebo po snížení obsahu alkoholu)	Intenzivní, zlatavá barva. Aromatická měkkost a komplexnost (vanilka, kandované ovoce). Objem a vyváženost na patře.

POUŽITÍ

1. Vložte všechny kusy produktu CENOSTICK® do vypláchnutého, dezinfikovaného, prázdného sudu.

2. Naplňte sud až po okraj.

3. Sud znovu naplňte a během prvního měsíce jej pravidelně doplňujte až po okraj.

Během procesu zrání je důležité zkontrolovat nasycení vína aktivním SO₂. Před přidáním vína nebo odebráním vzorků se doporučuje víno mírně promíchat, a tím usnadnit extrakci složek dřeva a homogenní distribuci kyslíku z produktu CENOSTICK®.

V případě aplikace do plného sudu, prosím, předem odeberte objem vína odpovídající vybranému produktu CENOSTICK®.

VÍTE, ŽE?

- Válcový tvar a rozměry válečku CENOSTICK® byly navrženy tak, aby byl optimalizován vertikální kontakt s dřevěným jádrem (i v sudech).
- Kontaktní povrch mezi válečkem CENOSTICK® a vínem je záměrně zmenšen tak, aby byla kinetika výměny mezi vínem a dřevem srovnatelná s kinetikou sudu. Válcový tvar produktu CENOSTICK® umožňuje pomalou difuzi kyslíku ze dřeva do vína.

KONTAKT

Více informací vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:
BS vinařské potřeby s.r.o., +420 519 346 236, info@vinarskepotreby.cz