



# ŇENOSTAVE®

By SEGUIN MOREAU

## ŠPIČKOVÉ DŘEVĚNÉ DESKY PRO OPTIMÁLNÍ PROCES ZRÁNÍ



### TECHNICKÉ PARAMETRY:



Délka: 950 mm  
Šířka: 50 mm  
Tloušťka: 7 mm nebo 18 mm  
Středová vzdálenost: 856 mm  
Průměr otvoru: 14 mm

### Plocha kontaktu desky

7 mm: 0,109 m<sup>2</sup> 18 mm: 0,13 m<sup>2</sup>

### Průměrná hmotnost desky

7 mm: 200 g 18 mm: 500 g

### Objem desek

13 l (1 balení)

### Dostupné druhy a pálení



Francouzský dub  
7 mm: nepálené / M / M+  
18 mm: nepálené / M / M+



Americký dub  
7 mm: nepálené / M / M+  
18 mm: nepálené / M / M+

### Balení

#### 7 mm

Tepelně svařený PE-ALU sáček  
Potravinářské polyetyl. páska  
2 sady po 20 prknech (40 ks/bal.)  
Paleta: 48 krabic  
Krabicová paleta: 2400 desek

#### 18 mm

Tepelně svařený PE-ALU sáček  
Potravinářské polyetyl. páska  
2 sady po 8 prknech (16 ks/bal.)  
Paleta: 48 krabic  
Krabicová paleta: 880 desek



### ŇENOSTAVE® JE

- Enologická deska určená k zajištění **konzistence identity, která definuje vaše vína.**
- Spolehlivý nástroj pro náročné vinaře.



### DOSAŽENÍ PŘESNÉHO AROMATICKÉHO PROFILU

- Deska ŇENOSTAVE® 7 mm vám umožní dosáhnout vynikajících výsledků v krátkém časovém úseku, a zvýraznit tak osobitost vašich vín.
- Deska ŇENOSTAVE® 18 mm je určena pro postupné zrání, které přináší jemnost a eleganci koncentrovanějším vínům.

### SPECIFICKÉ POSTUPY PÁLENÍ

NEPÁLENÉ → Svěží chuť dřeva pro zvýraznění květinových a ovocných vjemů.  
→ *Doporučená dávka 5–10 % z celkového objemu, dodávající strukturu a sladkost na patře.*

PÁLENÍ M → Maximální aromatická komplexnost s maximálním respektem k ovoci a jemnosti na patře.

PÁLENÍ M+ → Přidává tóny kávy, vanilky a koření.  
→ *Používá se k dosažení specifického chuťového profilu; nebo v kombinaci s deskami s pálením M k dosažení větší kulatosti vína.*















### TO NEJLEPŠÍ Z DUBU

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

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



	MÍRNÝ ÚČINEK DUBU	VÝRAZNÝ ÚČINEK DUBU
LEHKÁ ČERVENÁ VÍNA	2 až 4 g/l  	6 až 8 g/l  
VYZRÁLÁ A KONCENTROVANÁ ČERVENÁ VÍNA	4 až 6 g/l  	7 až 10 g/l  
BÍLÁ VÍNA	2 až 5 g/l  	4 až 8 g/l  



## POUŽITÍ

### • VE VINAŘSTVÍ:


Desky OENOSTAVE® jsou dodávány s polyetylenovou stahovací páskou, která je bezpečná pro potraviny, což usnadňuje jejich instalaci a pohyb uvnitř nádrží.


Tento systém vám umožňuje:

- 1) připevnit desky k vázacím prvkům nebo lankům uvnitř vašich nádrží,
- 2) rychle a snadno vyjmout desky z nádrží.

Pokud chcete přerušit veškerý kontakt vína se dřevem, když je víno chladné ( $T^{\circ} < 14^{\circ}C$ ), je nejlepším řešením použít lanka z nerezové oceli vhodné pro potraviny (316L), abyste mohli desky z nádrže vyjmout, aniž byste museli chladné víno odčerpávat (a tím zvýšit riziko oxidace).

### • KDY POUŽÍVAT OENOSTAVE:

 ČERVENÁ VÍNA: ihned po ukončení alkoholového kvašení nebo po vyčištění vína (působení dřeva bude přímější). Aby se zabránilo příliš silnému „kávovému“ aroma, doporučujeme použít desky OENOSTAVE® po jablečno-mléčné fermentaci, jakmile je víno přečerpáno a přidána dostatečná dávka siřičitanů.

 BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA: s vyčištěným moštem nebo ihned po alkoholovém kvašení pro výraznější vanilkový vliv.

Více informací o tom, jak desky OENOSTAVE® zlepšují zásobování kyslíkem, získáte naskenováním tohoto QR kódu.



### • ČETNOST MOŽNÝCH POUŽITÍ:

Většina sloučenin obsažených v dubovém dřevě se extrahuje po 7 měsících působení.

- OENOSTAVE® 7 mm: pouze na jedno použití
- OENOSTAVE® 18 mm: 2 možnosti použití.

Před druhým použitím doporučujeme desky namočit do roztoku siřičitanů, aby se odstranilo co nejvíce sloučenin, které zůstaly po předchozím víně (vinný kámen, kaly, mikroorganismy atd.).

**Kromě toho důrazně nedoporučujeme opětovné použití, pokud bylo předchozí víno zasaženo mikrobiologickou kontaminací.**

### • NĚKOLIK DOPORUČENÍ:

– **SO<sub>2</sub>**: během prvních dvou měsíců kontaktu se dřevem je třeba každé dva týdny kontrolovat koncentraci aktivního SO<sub>2</sub>.

– **Homogenizace**: vína z různých nádrží by se měla míchat jednou nebo dvakrát týdně, přičemž pokaždé by se mělo promíchat 10 % celkového objemu. To vám umožní udržet vína svěží a zajistí lepší extrakci dubových sloučenin a rovnoměrnější rozložení kyslíku, který zajišťuje přirozeně porovité dřevo.

– **Kvasné kaly a okysličování**: pro plné využití potenciálu desek OENOSTAVE® se doporučuje pečlivá správa kvasných kalů a přívodu kyslíku.

– **Pravidelná degustace**: vyváženost chutí je obecně uspokojivá po 4 měsících kontaktu se 7 mm deskami a po 6 měsících s 18 mm deskami. U některých vín je možné dosáhnout uspokojivých výsledků rychleji: pravidelné ochutnávání umožňuje odpovídajícím způsobem kontrolovat dobu působení.