

TECHNICKÉ PARAMETRY



Balení

Chipsy:

PE-Alu sáček, baleno v jednotlivých luhovacích sáčcích (9 kg)

Kostky:

PE-Alu sáček, baleno v jednotlivých luhovacích sítkách (9 kg)

Válečky:

Jednotlivě v PE-Alu v každé krabici

- karton po 5 sadách (5 × 2,3 kg)

- paleta: 45 krabic

Desky:

tepelně zatavený PE-Alu sáček

- 2 sady po 8 deskách (krabice s 16 ks / 8 kg)

- paleta: 48 krabic

VĚDĚLI JSTE, ŽE?

Nedávný výzkum společnosti Seguin Moreau nám umožnil pochopit, že k získání určitých profilů vína je třeba určitých druhů dřeva. K určení těchto charakteristik jsou třeba extrémně přesné analýzy, které dalece přesahují rámec tradičních výběrových postupů na základě zeměpisného původu nebo struktury dřeva.



ALTERNATIVY

EXCEPTION

EXCEPTION, přesná technická identita

Pro výběr dubu použitého pro produkty řady EXCEPTION platí **velmi přesná analytická kritéria**. Jdou nad rámec tradičního výběru na základě zeměpisného původu nebo jemnosti zrna.

Pro výrobu produktů řady EXCEPTION se vybírá pouze malá část dubů, které se nachází ve francouzských lesích. Jediný způsob, jak dosáhnout dokonalé koncentrace požadovaných komponent, je individuální výběr každého stromu.

Kromě toho produkty „EXCEPTION“ pochází ze dřeva, které se obvykle používá k výrobě našich velkých nádob a je identifikováno ihned po dodání na vysoušecí sklad.

Jakmile naše výzkumná a vývojová laboratoř provede odběr vzorků a analýzy „bloků“, dub se rozřídí na základě jeho enologické kapacity. Pouze omezené množství tohoto dubu se použije na výrobu produktů řady EXCEPTION.

EXCEPTION, splnění očekávání zákazníků

Díky tomu, že společnost Seguin Moreau pečlivě sleduje trendy na trhu a požadavky zákazníků, může touto novou řadou vyjít vstříc potřebám vinařů:

1/ Omezit přidávání dubových aromat do vín a zároveň zvýšit pozitivní vliv dubu, což je vyhledávaný aspekt zrání v dubu:

- objem a jemnost
- zakulacení tříslovin
- vyváženost a dlouhotrvající závěr na patře

2/ Zvýraznit ovocnou chuť a zároveň respektovat identitu odrůd hroznů a vína jako takového.

EXCEPTION, produkt ve čtyřech provedeních



Rychlé a efektivní výsledky za konkurenceschopnou cenu!

S pozoruhodným, vysoce kvalitním organoleptickým výsledkem již při malém dávkování, chipsy Oenochips Exception nabízí velmi akceptovatelné náklady na ošetření, a tím i vynikající návratnost investice.



Jednoduché použití (při fermentaci nebo zrání) pro pozoruhodný výsledek.

Produkt Oenoblock Exception, vyrobený z 18mm desek, nabízený v luhovacím sáčku, je praktickým nástrojem ve sklepě a umožňuje optimalizovat dobu kontaktu s vínem. Ideální pro zvýšení intenzity v ústech, komplexnost a čerstvost ovoce.



Kvalitní a efektivní řešení pro vína zrající v použitých sudech.

Produkt Oenostick Exception kombinuje vzácnou surovinu s válcovým tvarem, který podporuje velmi kvalitní kinetickou výměnu vína a dřeva. Sensorický výsledek je hodný zrání v lehce vypálených, nových dubových sudech, zvýrazňuje výraz ovoce a dodává mu strukturu skvělých vín dozrávajících v použitých sudech.



Špičkový model s výsledkem srovnatelným se zráním v sudu!

Tyto enologické desky nabízejí aromatický zážitek, který se blíží zrání ve špičkových nových dubových sudech s nízkou úrovní vypálení. Kombinují vysoce kvalitní efekt 18mm desek Oenostaves s jedinečnými vlastnostmi dubu vybraného pro řadu EXCEPTION, dodávají sílu, živost a svěžest na patře a zároveň zvýrazňují ovocné a květinové tóny.

DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ & SENZORICKÝ DOPAD

CO POUŽÍT	MATRICE	KDY PŘIDAT	DÁVKOVÁNÍ	DOBA PŮSOBENÍ	ENOLOGICKÝ CÍL
CHIPSY 	LEHKÉ ČERVENÉ VÍNO	začátek nebo konec zrání	1 až 3 g/l	1 až 2 měsíce	Intenzivní ovocné tóny. Bohatost a dlouhý závěr na patře.
	KONCENTROVANÉ ČERVENÉ VÍNO	začátek nebo konec zrání	2 až 6 g/l	2 až 3 měsíce	Bohatost, dlouhý závěr a aromatická komplexnost bez znatelných dubových tónů.
	LISOVANÉ VÍNO (vegetální, tříselnaté)	do stáčeného vína nebo na konci zrání	3 až 6 g/l	2 až 3 měsíce	Zaoblené tříselniny. Zvýšení objemu a rovnováhy. Snížení vegetálních tónů ve prospěch zralejších tónů.
	BÍLÉ NEBO RŮŽOVÉ VÍNO	při fermentaci (bez ztráty zisku) nebo během zrání	0,5 až 2 g/l	1 až 2 měsíce	Jemné, exotické vůně. Sladší pocit na patře.
KOSTKY 	LEHKÉ ČERVENÉ VÍNO	alkoholová fermentace nebo zrání	3–4 g/l	4 až 5 měsíců	Zvýšený objem a struktura. Zvýraznění červených odrůd a květinové tóny.
	KONCENTROVANÉ ČERVENÉ VÍNO	alkoholová fermentace nebo zrání	5–7g/l	4 až 5 měsíců	Zesílení svěžesti profilu. Zvýraznění struktury.
	LISOVANÉ VÍNO (vegetální, tříselnaté)	ihned po stočení (doporučeno) nebo případně jako nápravné opatření	4–7 g/l (v závislosti na koncentraci)	4 až 5 měsíců	Zvýšení kulatosti a zvýraznění struktury. Zesílení ovocných a sladkých tónů, snížení vegetálních tónů.
	BÍLÉ NEBO RŮŽOVÉ VÍNO	Alkoholová fermentace nebo zrání	2–4 g/l (dle vhodnosti odrůdy ke kontaktu s dubem)	2 až 3 měsíce	Zesílení ostrosti a svěžesti ovoce. Nárůst objemu, kulatost bez těžkosti. Stálost svěžesti po celou dobu zrání v lahvi.
VÁLEČKY 	LEHKÉ ČERVENÉ VÍNO	zrání po malolaktické fermentaci	1 váleček Oenostick na 225 až 600 l	6 až 10 měsíců	Osvěžení aromatického profilu vína zrajícího v použitých sudech. Zvýšený objem, kulatost a perzistence.
	KONCENTROVANÉ ČERVENÉ VÍNO	zrání po malolaktické fermentaci	1 váleček Oenostick na 225 až 300 l	6 až 10 měsíců	Zvýraznění struktury. Respekt k původnímu profilu skvělých terroir vín zrajících v použitých sudech.
	BÍLÉ NEBO RŮŽOVÉ VÍNO	alkoholová fermentace nebo zrání	1 váleček Oenostick na 225 až 600 l	6 měsíců	Zvýšený objem a svěžest. Zachování svěžích a ovocných vjemů v láhvi.
DESKY 	LEHKÉ ČERVENÉ VÍNO	konec alkoholové fermentace, nebo během zrání	0,6 až 1 deska/hl (3 až 5 g/l)	5 až 6 měsíců	Zvýšený objem a kulatost. Intenzivní ovocné tóny.
	KONCENTROVANÉ ČERVENÉ VÍNO	konec alkoholové fermentace, nebo během zrání	1,2 až 2 desky/hl (6 až 10 g/l)	6 až 10 měsíců	Zakulacení taninové struktury, živost. Svěží ovocné, květinové a kořenité tóny.
	LISOVANÉ VÍNO (vegetální, tříselnaté)	konec alkoholové fermentace, nebo během zrání	1 až 1,6 desky/hl (5 až 8 g/l), max. 50 % desek Exception a zbytek vypálené desky	6 až 10 měsíců	Zvýšený objem a zakulacení tříselnatosti. Snížení vegetálních tónů ve prospěch ovocných tónů.
	BÍLÉ NEBO RŮŽOVÉ VÍNO	konec alkoholové fermentace, nebo během zrání	0,3 až 0,4 desky/hl (1,5 až 2 g/l)	4 až 5 měsíců	Objem a kulatost, zralý výraz ovoce a aromatická komplexnost.

KONTAKT

Více informací Vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku: BS vinařské potřeby s.r.o., info@vinarskepotreby.cz.

WWW.VINARSKEPOTREBY.CZ