

ALTERNATIVOS



ŒNOSTAVE®





## DUELAS ENOLÓGICAS

LA TONELERÍA SEGUIN MOREAU, LÍDER EN INVESTIGACIÓN SOBRE LOS INTERCAMBIOS QUE INTERVIENEN ENTRE EL VINO Y EL ROBLE, PONE TODO SU KNOW HOW AL SERVICIO DE VUESTRA CREATIVIDAD Y DE LA PERSONALIZACIÓN DE SUS VINOS.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Largo: 950mm  
 Ancho: 50mm  
 Espesor: 7mm ó 18mm  
 Distancia entre ejes: 856 mm  
 Diámetro del orificio: 14mm

#### Superficie unitaria de contacto

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

#### Peso medio unitario


7mm: 200g      18mm: 500g


#### Volumen ocupado


13 l. el contenido de una caja

#### Esencias

Están potencialmente presentes en cada producto:

 Roble francés

 Roble europeo

 Roble americano

#### Embalaje

##### 7mm

- Saco PE-ALU termosellado
- Brida de PE aptas para el contacto alimentario
- Caja de 2 lotes de 20 duelas (40 duelas)
- Peso/caja: 8kg
- Palet: 48 cajas

##### 18mm

- Saco PE-ALU termosellado
- Brida de PE aptas para el contacto alimentario
- Caja de 2 lotes de 8 duelas (16 duelas)
- Peso/caja: 8kg
- Palet: 48 cajas



### CENOSTAVE® Collection ES:

• Una gama de **6 referencias** creadas a partir de la combinación de diferentes modelos de duelas y diseñadas para obtener, de manera reproducible, **un perfil sensorial preciso en un tipo de vino determinado.**

• Un conjunto de soluciones enológicas innovadoras, fáciles de utilizar y que reúnen los últimos conocimientos científicos del equipo técnico de SEGUIN MOREAU.



### LO MEJOR DEL ROBLE

Porque los mejores vinos se apoyan en equilibrios complejos, hemos asociado robles con diferentes potenciales para crear nuestra gama CENOSTAVE® Collection. Cada referencia puede combinar tanto especies europeas (Quercus Petrae, Quercus Robur) como americana (Quercus Alba).

Para cada esencia se han empleado procedimientos específicos de tostado, teniendo en cuenta su Potencial Enológico\*. Esta etapa fundamental, realizada antes de combinar los diferentes tipos de roble, permite valorizar plenamente las cualidades de los robles seleccionados por SEGUIN MOREAU.

Hemos decidido utilizar procedimientos de fabricación complejos para poder ofrecerles **duelas enológicas fáciles de utilizar y que garanticen resultados cada vez más precisos.**


*\*Potencial Enológico: capacidad que tiene el roble para generar un perfil de madera concreto en una categoría de vino determinada.*





## ŒNOSTAVE®


### Minéral

|   |   |
|---|---|
| Matriz  | Vinos blancos frescos                                 |
| Objetivo  | Frescor, complejidad aromática, persistencia en boca. |
| Grosor de las duelas  | 7mm   |
| Dosis   | 2 - 4 g/L   |
| Periodo de puesta en contacto   | FA* o justo después                                   |
| Tiempo de contacto  | 2 - 4 meses   |
| <br>ÍNDICE O <sub>2</sub> | 1   |
| Descriptorios sensoriales   | Cítricos, pedernal, vivacidad.                        |
| Embalaje  | Caja de 40 duelas                                     |



## ŒNOSTAVE®


### Equilibre

|  |  |
|--|--|
| Matriz   | Vinos blancos maduros  |
| Objetivo   | Complejidad aromática con aporte de notas delicadas de madera. Graso, persistencia y equilibrio. |
| Grosor de las duelas   | 18mm   |
| Dosis  | 4 - 8 g/L  |
| Periodo de puesta en contacto  | FA* o justo después  |
| Tiempo de contacto   | 4 - 6 meses  |
| <br>ÍNDICE O <sub>2</sub> | 2  |
| Descriptorios sensoriales  | Fruta en almíbar, madera suave. Volumen, longitud, equilibrio.                                   |
| Embalaje   | Caja de 16 duelas  |



## ŒNOSTAVE®

### Grains Nobles

|  |   |
|--|---|
| Matriz   | Vinos blancos dulces o licorosos                              |
| Objetivo   | Notas complejas de fruta blanca o exótica. Volumen y dulzura. |
| Grosor de las duelas   | 7mm   |
| Dosis  | 4 - 8 g/L   |
| Periodo de puesta en contacto  | Después de FA*  |
| Tiempo de contacto   | 4 - 6 meses   |
| <br>ÍNDICE O <sub>2</sub> | 2   |
| Descriptorios sensoriales  | Frutas exóticas, especias (canela). Redondez y dulzura.       |
| Embalaje   | Caja de 40 duelas   |





ŒNOSTAVE®

**Fruits**




ŒNOSTAVE®


**Altitude**




ŒNOSTAVE®

**Elégance**

|  |   |
|--|---|
| Matriz   | Vinos tintos varietales   |
| Objetivo   | Expresión directa de la fruta (frutas rojas), redondez, madera poca o nada percibida. |
| Grosor de las duelas   | 7mm   |
| Dosis  | 2 - 4 g/L   |
| Periodo de puesta en contacto  | Después de FML**  |
| Tiempo de contacto   | 4 - 5 meses   |
|  ÍNDICE O <sub>2</sub> | 1   |
| Descriptorios sensoriales  | Frutas rojas, redondez.   |
| Embalaje   | Caja de 40 duelas   |

|   |   |
|---|---|
| Matriz  | Vinos tintos concentrados   |
| Objetivo  | Frescor aromático (notas afrutadas y florales). Madera poco percibida. Estructura equilibrada y longitud en boca. |
| Grosor de las duelas  | 18mm  |
| Dosis   | 5 - 7 g/L   |
| Periodo de puesta en contacto   | Después de FA*  |
| Tiempo de contacto  | 6 - 10 meses  |
|  ÍNDICE O <sub>2</sub> | 2   |
| Descriptorios sensoriales   | Fruta fresca, flores, corteza de naranja, pimienta. Estructura y longitud.  |
| Embalaje  | Caja de 16 duelas   |

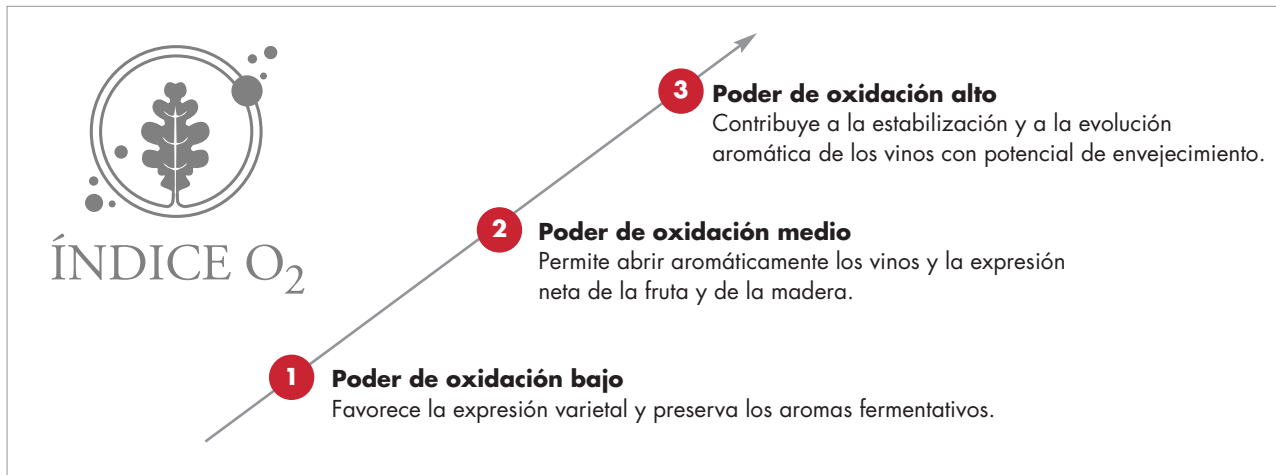
|   |  |
|---|--|
| Matriz  | Vinos tintos concentrados  |
| Objetivo  | Frutas maduras (negras), especias, madera integrada. Volumen y potencia. |
| Grosor de las duelas  | 18mm   |
| Dosis   | 4 - 8 g/L  |
| Periodo de puesta en contacto   | Después de FA* o justo después de FML**                                  |
| Tiempo de contacto  | 6 - 10 meses   |
|  ÍNDICE O <sub>2</sub> | 3  |
| Descriptorios sensoriales   | Frutas negras y especias. Volumen y persistencia.                        |
| Embalaje  | Caja de 16 duelas  |

## ¿SABÍA QUE...?

La madera de roble es una materia porosa: el 65 % de su volumen es aire. Nuestro equipo de investigadores ha demostrado que la inmersión de un trozo de roble en el vino puede incidir en el potencial de óxido-reducción del mismo: una parte del oxígeno contenido en la madera se disuelve en el vino.

Hemos tomado en cuenta esta información para diseñar los productos que integran la gama CENOSTAVE® Collection, atribuyendo a cada uno un “Índice O2”.

La gestión del oxígeno (inertización, micro-oxigenación, macro-oxigenación) y sus interacciones con la biomasa del vino (lías y macromoléculas) son elementos fundamentales de la percepción sensorial del roble. El “Índice O2” de cada producto CENOSTAVE® Collection es un elemento que ha de tenerse en cuenta en el desarrollo de estas operaciones.



## CÓMO UTILIZARLO

### • Instalación en la cuba

Recomendamos una instalación sumergida: la utilización de precintos de plástico alimentario permite fijar las duelas. También pueden sumergirse directamente en el vino: en un principio flotarán en la superficie para luego ir sumergiéndose progresivamente hacia el fondo del tanque.

Si se desea detener el contacto vino/madera cuando el vino está frío ( $T^{\circ} < 14^{\circ}\text{C}$ ), es mejor utilizar cables de acero inoxidable alimentario (316L) para retirar de las duelas del tanque sin tener que bombear el vino frío (riesgo de oxidación).



### • Algunas recomendaciones

- **SO<sub>2</sub>**: Se recomienda proteger bien el vino con SO<sub>2</sub> activo (>0.6mg/L) y comprobar el nivel luego de dos semanas de la puesta en contacto. El seguimiento ha de realizarse con frecuencia durante la crianza para limitar los riesgos de desarrollo de gérmenes de alteración.

- **Homogeneización**: Durante la crianza, le aconsejamos remover regularmente el vino en contacto con CENOSTAVE® Collection a través de un bombeo del 15% al 20% del volumen del tanque o un bâtonnage de las lías en el caso que los tanques estén equipados con algún sistema.

- **Número de utilizaciones**: Una sola vez para el volumen recomendado y el resultado deseado. Hemos demostrado que, al cabo de 6 meses de contacto, al menos un 80% de los compuestos de roble ya han sido extraídos.



## CONTACTO

Nuestros enólogos se encuentran a su disposición para acompañarle y compartir con usted su experiencia con CENOSTAVE® Collection.

Si desea recibir asesoramiento personalizado, escríbales a la siguiente dirección: [oen@seguin-moreau.fr](mailto:oen@seguin-moreau.fr)

---



## CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Producto sensible a los olores y a los contaminantes atmosféricos: conservar en su envase original, fuera del alcance del sol, en lugar templado y libre de olores.

Fecha límite de utilización aconsejada: los productos de la gama CENOSTAVE® Collection conservan sus propiedades sensoriales sin límite de tiempo a condición de mantener en su envase original PE-Alu termosellado.

---



## CALIDAD Y SEGURIDAD

La fabricación de CENOSTAVE® Collection sigue unas normas rigurosas que garantizan la seguridad alimentaria y responden a las exigencias normativas vigentes. La utilización de envases de altísima calidad garantiza una protección máxima ante posibles contaminaciones durante el transporte o el 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.

