

NUEVO



œNOCHIPS®



Exception

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Esencia
Roble francés

Tostado
Anhídrido

Higrometría
6 %

Embalaje
Saco de 9kg
Embalaje PE-ALU

¿SABÍA QUE...?

El equipo de Investigación SEGUIN MOREAU ha demostrado que las propiedades enológicas del roble varían mucho de un individuo a otro y esto ya desde la parcela de origen.



UN CHIP DE ALTA GAMA PARA UNA SENSACIÓN DE VOLUMEN Y GRASA

LA TONELERÍA SEGUIN MOREAU, LÍDER EN INVESTIGACIÓN SOBRE LOS INTERCAMBIOS ENTRE VINO Y ROBLE, PONE TODO SU SAVOIR-FAIRE AL SERVICIO DE SU CREATIVIDAD Y DE LA PERSONALIZACIÓN DE SUS VINOS.

UNA MATERIA PRIMA DE RAREZA EXCEPTIONAL

œNOCHIPS *Exception* nace de una estricta selección: SEGUIN MOREAU elige maderas provenientes de los mejores bosques de roble francés.

Este único sistema de selección analítico garantiza un resultado **gustativo nunca antes alcanzado y con una perfecta reproductibilidad**. Es el fruto de los trabajos de investigación de varias décadas realizados por SEGUIN MOREAU.

¿POR QUÉ UTILIZAR œNOCHIPS *Exception*?

- Para aportar un gran **dulzor en boca y con un limitado impacto aromático: intensas notas frutadas sin percibir notas de madera.**
- Para equilibrar los vinos y aportar volumen, grasa y **persistencia en boca.**
- Para lograr una **mejor valorización de los vinos** y obtener así una **excelente rentabilidad.**

OPTIMIZA EL TIEMPO DE CONTACTO VINO - MADERA

Los chips œNOCHIPS *Exception* permiten **obtener rápidamente una sensación de dulzor.**

El tiempo de contacto recomendado varía de 1 a 3 meses, en función del objetivo enológico. Tiempo inferior si lo comparamos con los 2 o 5 meses que son necesarios con la mayoría de los chips del mercado.



DOSIS RECOMENDADAS E IMPACTO SENSORIAL

	EFFECTO SENSORIAL	DOSIS	MOMENTO DE UTILIZACIÓN
VINOS TINTOS LIGEROS	Intensas notas frutadas. Graso y persistencia en boca.	1 a 3 g/L	Al inicio o final de crianza 1 a 2 meses
VINOS TINTOS CONCENTRADOS	Graso, persistencia y complejidad aromática, sin percibir notas de madera.	2 a 6 g/L	Al inicio o final de crianza 2 a 3 meses
VINO DE PRENSA (vegetal, tánico)	«Redondear» los taninos. Aumentar el volumen y la sensación de equilibrio. Disminución de notas herbáceas, orientándose hacia un perfil de fruta más madura.	3 a 6 g/L	Al inicio o final de crianza 2 a 3 meses
VINOS BLANCOS O ROSADOS	Notas dulzanas y exóticas. Sensación de dulzor en boca.	0,5 a 2g/L	En fermentación o crianza 1 a 2 meses



CONDICIONES Y TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Producto sensible a los olores y a los contaminantes presentes en el ambiente: consérvese en su envase original, sin entrar en contacto con el suelo, en un ambiente temperado y sin olores.

Periodo recomendado de uso: los productos de la gama OENOCHIPS® preservan sus propiedades sensoriales a condición de conservar en su embalaje original.



REGLEMENTACIÓN

Denominación legal: Trozos de madera de Roble.

- . Reglamento CE N°1507/2006 de 11 octubre 2006,
- . Resoluciones n°03/2005 y n°430/2010 del Codex enológico adoptado por la OIV,
- . Reglamento CE N°606/2009 de 24 julio 2009, anexo 9.

La utilización de trozos de madera de roble para uso enológico está sujeta a una normativa. SEGUIN MOREAU no se hace responsable del uso no conforme de sus productos.

Nuestros enólogos están a su disposición para ayudarle y compartir su experiencia con OENOCHIPS®. Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con ellos: oen@seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU PROPONE A CADA VINO UNA SOLUCIÓN A SU MEDIDA...

Descubra todos nuestros productos en www.seguin-moreau.fr y para mayor información contáctenos en: info@seguin-moreau.fr.