

ALTERNATIFS



OENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU





# CENOSTICK®

By SEGUIN MOREAU



## BARREL INSERT

LEADER DE LA RECHERCHE SUR LES ÉCHANGES ENTRE LE VIN ET LE CHÊNE, LA TONNELLERIE SEGUIN MOREAU MET TOUT SON SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ ET DE LA PERSONNALISATION DE VOS VINS.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Longueur : 70cm    Diamètre : 3cm

#### Nombre de cylindres

W6 : 6    W8 : 8    W10 : 10

#### Poids unitaire

W6 : 2kg    W10 : 3kg  
W8 : 2.5kg

#### Volume occupé dans le fût

W6 : 3 L    W8 : 4 L    W10 : 5 L

#### Dosage (pour un fût 225 L)

W6 : 7.5g / L    W10 : 12g / L  
W8 : 9g / L

#### Essences mises en œuvre

W6 et W8 :    W10 :  
 Chêne Français     Chêne Français  
 Chêne Américain

#### Chauffe

Combinaison spécifique à chaque modèle (procédé par convection d'air chaud)

#### Conditionnement en sac PE- Alu

W6, W8, W10 :    Boîte de 5

CENOSTICK® C'EST : \_\_\_\_\_

- Une **innovation œnologique** pour assurer la différenciation et la rentabilité d'une gamme de vins élevés en fûts de chêne anciens.
- Une **association précise d'essences** maturées et chauffées de façon spécifique pour exprimer pleinement leur potentiel œnologique.
- Un outil unique pour assurer la **complexité et la reproductibilité du profil sensoriel** de vos vins.

LA GAMME CENOSTICK® \_\_\_\_\_

**W6** : notes boisées discrètes préservant l'**expression fruitée** directe du vin. Gain de volume sans structuration excessive pour **préserver la rondeur et l'équilibre** en bouche.

**W8** : expression de **fruits mûrs** accompagnée d'élégantes **notes épicées et vanillées**. Apporte **volume et rondeur** sans sensations tanniques excessives.

**W10** : arômes de **fruits mûrs** accompagnés de **notes boisées douces** (vanille, pain grillé). **Volume, sucrosité** sans agressivité gustative en finale de bouche.

LE MEILLEUR DU CHÊNE \_\_\_\_\_

CENOSTICK® est issu des mêmes procédés de sélection et de maturation que les chênes destinés à la fabrication des barriques et des grands contenants SEGUIN MOREAU :

- Chêne sessile de Haute Futaie gérée durablement par l'ONF,
- Chêne blanc d'Amérique provenant des forêts du Midwest et des Appalaches,
- Maturation proactive adaptée à chaque essence pour révéler son potentiel œnologique.

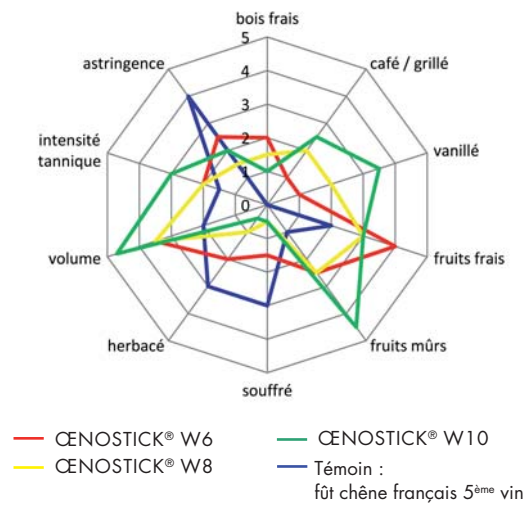


## POUR QUEL VIN ? POUR QUEL OBJECTIF ?

	W6	W8	W10
• Vins rouges légers	Pour un boisé fondu et de l'équilibre en bouche	Douceur aromatique et amélioration de la structure	En perspective d'assemblage
• Vins rouges mûrs et concentrés	Pour un objectif de boisé peu perçu ("fruit et volume")	Boisé perçu mais moins intense que le fruit; rondeur en bouche	Pour la complexité aromatique et la puissance en bouche
• Vins de presses concentrés • Vins rouges avec stress hydrique	Impact très limité sur ce type de matrice	Améliore les sensations fruitées ; rondeur et volume	Pour la douceur aromatique et l'équilibre gustatif
• Vins blancs	Pour le respect de la minéralité et de la fraîcheur	Fruits mûrs et sucrosité	En fermentation et élevage pour un boisé doux et du volume en bouche

### IMPACT SENSORIEL D'ĀENOSTICK® SUR UN VIN DE CABERNET SAUVIGNON

(14.5%vol., 6 mois de contact)



## MISE EN ŒUVRE :

### • Installation :

CENOSTICK® est prémonté afin d'assurer une installation facile et rapide au moyen de 2 vis inox 316L. L'intervention d'un technicien qualifié est conseillée afin d'assurer une bonne étanchéité du fût après remontage.

### • Mise en contact avec le vin :

Vins rouges : juste après la fermentation malolactique

Vins blancs : en fermentation alcoolique (idéalement à -10 ou -20 points de densité) ou immédiatement après.

### • Durée de contact conseillée : minimum 6 mois

Une durée plus longue est possible sans aucun risque de dégradation du profil sensoriel.

### • Recommandation :

Nous recommandons vivement d'ajuster la concentration en SO<sub>2</sub> actif (moléculaire) à 0,6mg/L et de vérifier ce niveau toutes les deux semaines. Une baisse assez rapide du niveau de SO<sub>2</sub> actif des vins est généralement observée au cours des premiers mois d'élevage.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

• Les dimensions, la forme et la position des cylindres dans le fût ont été étudiées pour permettre une valorisation optimale des vins élevés en fûts usagés :

- Apport de bois neuf qualitatif selon une cinétique d'échanges vin/bois lente (plus proche d'un élevage en fût),
- Rétablissement d'un apport d'oxygène progressif et adapté aux profils sensoriels recherchés.

• CENOSTICK® a été conçu pour faciliter le travail au chai :

- Installation facile et beaucoup plus rapide que les autres modèles d'inserts.
- Positionnement des cylindres facilitant le soutirage et le nettoyage de la barrique.
- CENOSTICK® limite les phénomènes de réduction fréquemment observés lors de l'élevage en fûts anciens et contribue à la stabilisation et à l'ouverture aromatique des vins.



## CONTACT

Nos œnologues sont à votre disposition pour vous accompagner et vous faire partager leur expérience d'œnostick®. Pour bénéficier de conseils personnalisés, contactez-les : [oenos@seguin-moreau.fr](mailto:oenos@seguin-moreau.fr)

---

## CONDITIONS ET DURÉE DE CONSERVATION

Produit sensible aux odeurs et aux contaminants atmosphériques : à conserver dans son emballage d'origine, hors contact du sol, dans un local tempéré et exempt d'odeur.

Délai d'utilisation conseillé : œnostick® conserve sans limite ses propriétés sensorielles, tant qu'il reste conditionné dans son emballage PE-Alu d'origine scellé.

Après ouverture il est possible de conserver un an les œnostick® non utilisés dans leur sac PE-alu d'origine soigneusement refermé.

---

## QUALITÉ ET SÉCURITÉ

La gamme œnostick® fait l'objet de conditions de fabrication rigoureuses visant à garantir la sécurité alimentaire et à répondre aux exigences réglementaires en vigueur. Le choix d'emballages de très haute qualité assure une protection maximale vis-à-vis des contaminations potentielles pendant le transport ou le stockage.

Les certificats Qualité et Alimentarité sont disponibles sur demande : [oenos@seguin-moreau.fr](mailto:oenos@seguin-moreau.fr)

---

## RÉGLEMENTATION

Dénomination réglementaire : Morceaux de bois de Chêne.

. Règlement CE N°1507/2006 du 11 octobre 2006,

. Résolutions n°03/2005 et n°430/2010 du Codex œnologique adopté par l'OIV,

. Règlement CE N°606/2009 du 24 juillet 2009, appendice 9.

L'emploi des morceaux de bois de chêne à usage œnologique est soumis à la réglementation. SEGUIN MOREAU ne peut être tenu responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits.



Avenue de Gimeux - CS 60094 Merpins - 16103 Cognac cedex - FRANCE - Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax : +33 (0)5 45 82 14 28  
[www.seguin-moreau.fr](http://www.seguin-moreau.fr)

07/2013



10-31-640 / Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle / [pefc-france.org](http://pefc-france.org)

