



OENOFIRST®

LISOVANÁ DUBOVÁ DRŤ



TECHNICKÉ VLASTNOSTI:

Rozměry 1 ks (cihličky):
152 x 78 x 61 mm

Váha
750 g / ks

Druh
R00: francouzský dub
R01: francouzský dub
Rosé: kombinace am. a fr. dubu

Pálení
(proces proudění vzduchu)
R00: 100% nepálený dub
R01: kombinace páleného
a nepáleného dubu

Rosé: kombinace páleného
a nepáleného dubu

Relativní vlhkost
R00, R01, Rosé: 6 – 8 %

Balení
12 ks cihel v balení (tepelně
svařený pe-alu sáček)
Krabice s rukojetí.



NOVÁ GENERACE DUBU

Řada produktu CENOFIRST® obsahuje tři modely, které efektivně ovlivní styl vašeho vína během fermentace. Kompaktní velikost usnadňuje skladování a použití produktu již od sběru hroznů nebo při příjmu do vinařství.

PROČ POUŽÍT DUB UŽ OD ZAČÁTKU TVORBY VÍNA?

Mnoho vědeckých studií prokázalo enologické vlastnosti dubu:

OTEVŘENOST A AROMATICKÁ ČISTOTA

Určité dubové taniny přináší ovocný projev s větší čistotou.

VLIV NA CHARAKTER VŮNĚ

Ať už aromatické sloučeniny pochází ze syrového dřeva (laktony, těkavé fenoly a fenolové aldehydy) nebo vznikají během opalování dřeva (těkavé fenoly, furany), dub má v závěru alkoholového kvašení výrazný vliv na aromatický profil vína.

LEPŠÍ STRUKTURA V ÚSTECH

Výzkum SEGUIN MOREAU prokázal vliv určitých sloučenin na chuťový profil vín. Konkrétně ovlivňují sladkost vína, objem a délku na patře v ústech.

STABILNÍ SENZORICKÝ PROFIL

Kvalitativní a kvantitativní kombinace sloučenin dodávaných dubem je složitým vzorcem. Ten je klíčovým parametrem sensorického profilu na konci zrání vína a po dobu jeho skladovatelnosti.

Možnost výběru ze tří produktů CENOFIRST® tak s jistotou zajistí, že sensorický profil vašeho vína se vyvine v souladu s vašimi obchodními cíli.



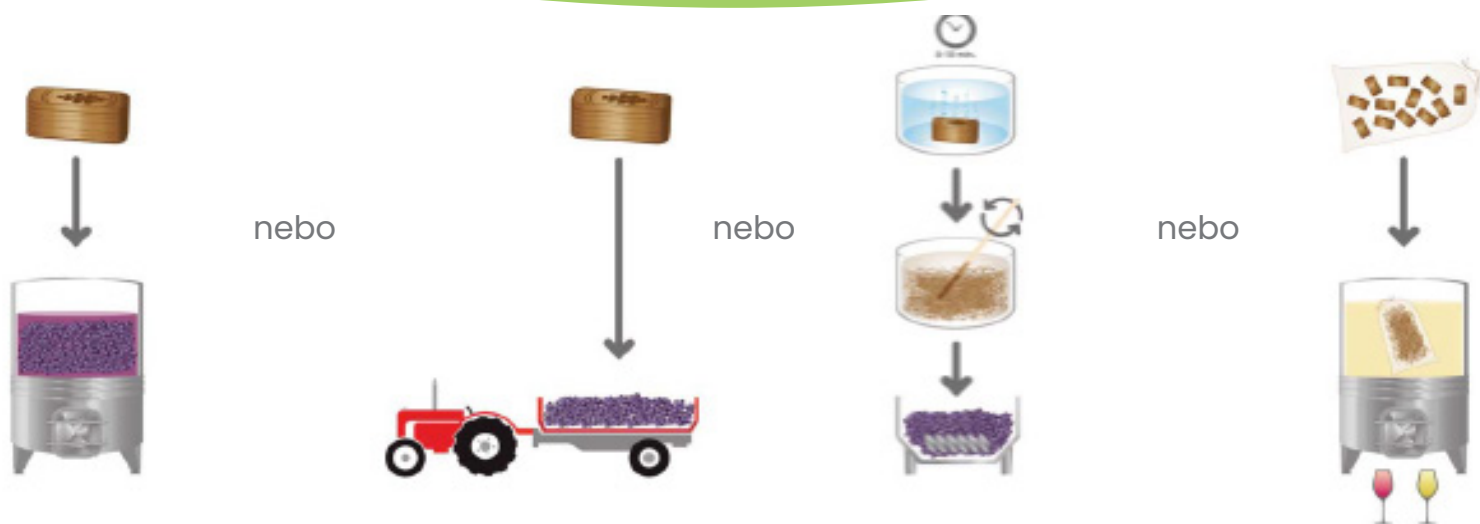
VÝHODY PRODUKTU OENOFIRST®

- Kompaktní velikost, optimalizace nákladů na dopravu a skladování.
- Přesné dávkování a snadné použití od fáze sklizně hroznů nebo při jejich dodávce do vinařství.
- Ochrana uživatelů minimalizováním rizik vdechování dubového prachu.
- Složení je výsledkem výzkumu společnosti SEGUIN MOREAU za účelem dosažení vašich vinařských cílů.
- Při výrobním procesu je kontrolována konzistence a kvalita dubů.



OENOFIRST®

LISOVANÁ DUBOVÁ DRŤ



POUŽITÍ

Díky své kompaktní velikosti se lisované špalky OENOFIRST® rychle rozpadnou v hroznovém moštu, víně nebo pětinasobku své hmotnosti ve vodě (přibližně do 10 minut).

Proto můžete:

- vložit kompaktní špalky přímo na dno sklízecích vozů nebo je přidat do nádrže.
- přidat špalky do odstopkovače/drtiče, kdy je před promícháním s hrozny namočíte do vody.

DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ A SENZORICKÝ VLIV

	KDY	DÁVKOVÁNÍ	SENZORICKÝ VLIV OENOFIRST®
BÍLÝ MOŠT	Od začátku alkoholového kvašení	0,5–2 g/l moštu	R00: Aromatická zralost a objem v ústech R01: Intenzivní ovocnost a mineralita. Objem a délka na patře.
RŮŽOVÝ MOŠT	Alkoholové kvašení / zrání	0,7–1,5 g/l moštu	Rosé: Podpora ovocnosti ve víně (exot. ovoce, broskev, aroma bílých květů). Rozvinutí aromatických látek a zlepšení struktury.
ČERVENÝ MOŠT	Během fermentace	1–3 g/kg hroznů nebo 0,7–1,5 g/l moštu	R00: Aromatická komplexnost a vyváženost R01: Stabilní a ovocné pocity, objem a délka na patře.

KONTAKT

Více informací vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:
BS vinařské potřeby s.r.o., +420 519 346 236, info@vinarskepotreby.cz

www.vinarskepotreby.cz