



# CENOCHIPS®




## DUBOVÉ CHIPSY PRO ZRÁNÍ VÍNA



### TECHNICKÉ PARAMETRY:

#### Druhy

Obě směsi obsahují kombinaci dřeva vybraného z následujících dřevin:

-  Francouzský dub
-  Evropský dub
-  Americký dub

#### Toastování

Opálení proudícím vzduchem, se specifickým programem toastování pro jednotlivé druhy.

Míra nasákavosti  
< 6%

#### Balení

Proces proudění vzduchu

Relativní vlhkost  
6 – 8%

#### Balení

Polyesterová louhovací síťka (9 kg). Sekundární obal z polyesteru a bílého polyetyleny.

### ŘADA CENOCHIPS®

Produkt CENOCHIPS® je k dispozici ve dvou variantách. Jeho složení zabezpečí rychlou integraci dubových taninů do vína a dosažení celkové harmonie vína.

- **CENOCHIPS® R02:** tato dubová směs umocňuje ovocné aroma a dodává elegantní náznak dubu a strukturu, což vede k bohaté a hluboké chuti.
- **CENOCHIPS® R03:** tato dubová směs posouvá sensorický profil ztlačně směremk jemným, aromatickým tónům (černé ovoce, čokoláda, sladká koření) a dodává sladkost na patře.

Doporučená doba působení činí 1 až 4 měsíce, v závislosti na požadovaném enologickém cíli, což je příznivé srovnání s dobou zrání 2 až 5 měsíců, v případě mnoha jiných dubových chipsů dostupných na trhu.



### POUŽITÍ

Následující tabulka popisuje některé z častých příkladů použití produktu CENOCHIPS®:

	ENOLOGICKÝ ZÁMĚR	SMĚŠ CENOCHIPS® A DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ	DOPORUČENÁ DOBA PŮSOBNÍ
LEHKÁ ČERVENÁ VÍNA	Tóny čerstvého ovoce a mohutnost.	R02 2–3 g/l	Po JMK*, 2–4 měsíce.
	Aroma zralého ovoce, vanilky a kávy. Kulatost na patře.	R03 2–3 g/l	
KONCENTRO- VANÁ ČERVENÁ VÍNA	Aroma červených bobulí a dřeva (mírný náznak vanilky). Přidání struktury a kulatosti.	R02 3–5 g/l	Po JMK*, 2–4 měsíce.
	Škála vanilkových, kořeněných tónů. Pocit sladkosti v ústech.	R03 4–6 g/l	
MLADÁ BÍLÁ VÍNA	Mineralita (dřevitost je téměř nezatelná). Objem, živost a přetrvání na patře.	R02 0,7–1,5 g/l	Během zrání**, 1–3 měsíce.
	Náznaky exotického ovoce. Větší mohutnost a sladkost.	R03 1,5–2,5 g/l	
ZRALÁ BÍLÁ VÍNA	Bílé ovoce v sirupu a kořeněné aroma (skořice). Kulatost na patře.	R02 2–4 g/l	Během zrání**, 1–3 měsíce.
	Náznaky kandovaného ovoce a vanilky. Pocit tělnatosti a délka.	R03 3–4 g/l	

\*JMK = jablečno–mléčné kvašení  
\*\* CENOFIRST®, další produkt z naší řady, lze použít společně s CENOCHIPS® k fermentaci bílých vín.



# CENOCHIPS®

## DUBOVÉ CHIPSY PRO ZRÁNÍ VÍNA

### SVĚT VŮNÍ

	<b>R02</b> pro červená vína	<b>R03</b> pro červená vína	<b>R02</b> pro bílá vína	<b>R03</b> pro bílá vína
Převládající aromatické tóny				
Vedlejší aromatické tóny				

### VĚDĚLI JSTE TO?

Výzkumné oddělení společnosti SEGUIN MOREAU prokázalo, že enologické vlastnosti dubu se mohou u jednotlivých stromů výrazně lišit. Třebaže specifické lesy byly dlouho ceněny pro duby s určitými charakteristikami, duby vykazovaly rozdílnost kresby a následný aromatický rozptyl. Dva stromy rostoucí vedle sebe, na stejném pozemku téhož lesa, mohou vykazovat významně odlišné vlastnosti.

Tato přirozená variabilita je intenzivnější v obvyklých aplikačních dávkách (2–6 g/l). Abychom zajistili přesnost a konzistenci, provádíme přísný výběr dřeva dle jeho letorostu a struktury. Další třídění společně s chemickým testováním umožňuje kontrolovat dubové dřevo, které je použito k výrobě směsi CENOCHIPS®.

### SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Tento produkt je citlivý na pachy a nečistoty obsažené ve vzduchu. Pro dosažení co nejlepších výsledků jej skladujte v původním obalu, bez kontaktu se zemí a v chladném a zápachu prostém prostředí.

Doporučená doba skladování: produkty řady CENOCHIPS® udrží své senzorické vlastnosti neurčitě dlouho, zůstanou-li ve svém původním uzavřeném obalu.

### KONTAKT

Více informací vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:

**BS vinařské potřeby s.r.o.,**  
+420 519 346 236  
info@vinarskepotreby.cz