



CENOFIRST®

By SEGUIN MOREAU



INOVATIVNÍ, ÚČINNÁ A SNADNO POUŽITELNÁ FERMENTAČNÍ CIHLIČKA CHIPSŮ (DRŤ)

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Rozměry

152 mm × 61 mm × 78 mm
(D × Š × V)



Jednotková hmotnost

750 g / cihlička

Druhy

R00 & R01: francouzský dub



MAXIMUS: americký dub



ROSÉ^[S]: kombinace
francouzského
a amerického dubu



Vypálení

(proces proudění vzduchu)

R00: 100% pálený dub

R01, MAXIMUS, ROSÉ^[S]:

kombinace páleného a nepáleného
dubu

Balení

12 cihlíček v PE-ALU sáčku



PŘEDSTAVENÍ PRODUKTU CENOFIRST®

- 4 modely kompaktní velikosti (R00, R01, MAXIMUS a ROSÉ^[S]) jsou výsledkem výzkumu společnosti SEGUIN MOREAU a slouží k efektivnímu ovlivnění stylu vašeho vína a dosažení vašich enologických cílů.
- Přesné dávkování a snadnost použití od fáze sklizně hroznů nebo při jejich dodávce do vinařství.
- Sledování dubu během celého jeho produkčního cyklu za účelem dodržení bezpečnosti, konzistence a kvality.
- Modely MAXIMUS a CENOFIRST® ROSÉ^[S] byly vyvinuty ve spolupráci s vědecko-výzkumným oddělením institutu ICV Group.



POUŽITÍ DUBU JE MOŽNÉ OD ZAČÁTKU VÝROBY VÍNA

Otevřenost a aromatická čistota:

Určité dubové taniny zajišťují čistější vyjádření ovocnosti.

Vliv na charakter vůně:

Dub má v závěru alkoholového kvašení výrazný vliv na aromatický profil vína, ať už aromatické sloučeniny pochází ze syrového dřeva nebo vznikají během jeho pálení.

Lepší struktura v ústech:

Výzkum společnosti SEGUIN MOREAU prokázal vliv určitých sloučenin na sladkost vína, objem a délku na patře v ústech.

Stabilní senzorický profil:

Produkt CENOFIRST® dodává stabilní senzorický profil vašich vín se vyvine v souladu s vašimi obchodními cíli.



NEJLEPŠÍ FRANCOUZSKÝ DUB

Vzhledem k tomu, že identita vašich vín je tvořena již v počátečních fázích jejich výroby, složky produktu CENOFIRST® jsou výsledkem pečlivého procesu výběru a vyzrání francouzského dubu „Haute Futaie“ používaného výrobcem.

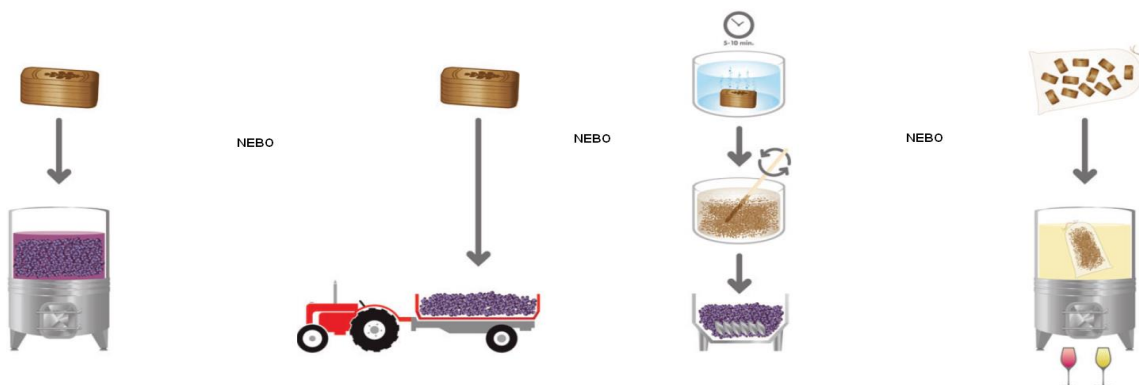
Kvalita surového materiálu je důsledně kontrolována ve všech fázích výroby produktu CENOFIRST®, čímž je zaručena přesnost a pravidelnost.



DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ, SENZORICKÝ VLIV

		KDY	DÁVKOVÁNÍ	SENZORICKÝ VLIV
CENOFIRST® R00	SKLIZEŇ ČERVENÝCH HROZNŮ	 Při sklizni  Při alk. fermentaci	1–3 g/kg sklizených hroznů	Otevřená aromatika a přidání struktury.
	BÍLÝ MOŠT	 Při alk. fermentaci	0,5–2 g/l moštu	Aromatická zralost a objem v ústech.
	ČERVENÝ MOŠT	 Při alk. fermentaci	0,5–2 g/l moštu	Aromatická kulatost a vyváženost.
CENOFIRST® R01	SKLIZEŇ ČERVENÝCH HROZNŮ	 Při sklizni  Při alk. fermentaci	1–3 g/kg sklizených hroznů	Aromatická zralost a objem v ústech.
	BÍLÝ MOŠT	 Při alk. fermentaci	0,5–2 g/l moštu	Intenzivní ovocnost a mineralita. Objem a délka na patře.
	ČERVENÝ MOŠT	 Při alk. fermentaci	0,5–2 g/l moštu	Objem a délka na patře.
CENOFIRST® MAXIMUS	SKLIZEŇ ČERVENÝCH HROZNŮ	 Při alk. fermentaci  Při zrání	1–3 g/l	Dodává tóny vanilky a exotického ovoce (kokos), odstraňuje zelené tóny a hořkost v závěru.
	BÍLÝ MOŠT	 Při alk. fermentaci	0,5–1 g/l	Dodává ovocné tóny, odstraňující zelené tóny a hořkost v závěru.
	ČERVENÝ MOŠT	 Při alk. fermentaci	0,5–1 g/l	Čerstvé, exotické tóny. Zvyšuje objem a odstraňuje hořkost. Dlouhodobě zachovává ovocný charakter.
CENOFIRST® ROSÉ ^[S]	ČERVENÝ MOŠT	 Při alk. fermentaci  Při zrání	0,7–1,5 g/l	Podpora ovocnosti ve víně (exot. ovoce, broskev, aroma bílých květů).

Díky své kompaktní velikosti se produkt CENOFIRST® rychle rozpadne v hroznovém moštu nebo víně (přibližně do 10 minut).



POUŽITÍ

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

- Vložit 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.