



100% Oenologique

OENOSTAVE®



Collection



VINAŘSKÉ POTŘEBY
K VAŠIM SLUŽBÁM



ŌENOSTAVE®

Minerál



ŌENOSTAVE®

Equilibre



ŌENOSTAVE®

Grain Nobles

určeno pro	mladá bílá vína
cíl aplikace	svěžest, komplexnost aroma struktura na patře
tloušťka desek	7 mm
pro objem vína	50 až 60 hl
termín aplikace	AF nebo bezprostředně poté
délka aplikace	2 až 4 měsíce
O ₂ index	1
senzorika	citrusy, živost
balení	krabice po 100 kusech

určeno pro	vyrálá bílá vína
cíl aplikace	aromatická komplex- nost s jemnými tóny dubu, tělo, délka, vyvážení
tloušťka desek	18 mm
pro objem vína	25 až 30 hl
termín aplikace	AF nebo bezprostředně poté
délka aplikace	4 až 6 měsíce
O ₂ index	2
senzorika	sirupové ovoce, jemné dřevo, objem, vyvážení
balení	krabice po 40 kusech

určeno pro	sladká dezertní vína
cíl aplikace	komplexní dodání aro- ma tropického ovoce
tloušťka desek	7 mm
pro objem vína	25 až 30 hl
termín aplikace	AF nebo bezprostředně poté
délka aplikace	4 až 6 měsíce
O ₂ index	2
senzorika	tropické ovoce, skořice, kulatost, objemnost
balení	krabice po 100 kusech

BEDNÁŘSTVÍ SEGUIN MOREAU REALIZUJE ŠPIČKOVÉ VÝZKUMY V OBLASTI SPOJENÍ VÍNA A DŘEVA A VYUŽÍVÁ SVÉ KNOW-HOW, ABY ZDŮRAZNILO KREATIVITU A JEDINEČNOST VAŠICH VÍN.

 ŌENOSTAVE® Collection

Řada 6 produktů, sestavených z vybraných dubových desek tak, aby bylo dosaženo přesných a reprodukovatelných sensorických vlastností vína.



OENOSTAVE®

Fruits



OENOSTAVE®

Altitude



OENOSTAVE®

Elégance

určeno pro	odrůdová červená vína
cíl aplikace	přímý výraz ovocnosti s minimálními tóny dřeva
tloušťka desek	7 mm
pro objem vína	40 až 50 hl
termín aplikace	po MLF
délka aplikace	4 až 5 měsíce
O ₂ index	1
senzorika	letní ovoce, kulatost
balení	krabice po 100 kusech

určeno pro	koncentrovaná červená vína
cíl aplikace	aromatická svěžest (ovoce, květiny), vyvážená struktura
tloušťka desek	18 mm
pro objem vína	25 až 30 hl
termín aplikace	po AF
délka aplikace	6 až 10 měsíce
O ₂ index	2
senzorika	čerstvé ovoce, pomerančová kůra, pepř
balení	krabice po 40 kusech

určeno pro	koncentrovaná červená vína
cíl aplikace	zralé černé ovoce, koření, tóny dřeva, objem
tloušťka desek	18 mm
pro objem vína	18 až 22 hl
termín aplikace	před AF nebo po MLF
délka aplikace	6 až 10 měsíce
O ₂ index	3
senzorika	tčerné ovoce, koření, objem a síla
balení	krabice po 40 kusech

TO NEJLEPŠÍ Z DUBU

Nejlepší vína spoléhají na komplexní rovnováhu, což je důvod, proč OENOSTAVE® kolekce kombinuje duby různých profilů a potenciálů. Každý produkt Oenostave je vyroben z vybraných evropských dubů (Quercus Petrae, Quercus robur) a / nebo americký dub (Quercus Alba).

Proces vypalování je speciálně vyvinut tak, aby respektoval vrozený potenciál* dřeva dubu. Je hlavní součástí výrobního procesu, který předchází montáži a umocňuje jedinečné vlastnosti dřeva. Nabízí dubové desky, které jsou konzistentní a snadno použitelné.

* *Enologický potenciál: schopnost dřeva vytvářet zvláštní dubový profil v daném typu vína.*



VĚDĚLI JSTE?

Dubové dřevo je porézní: 65 % z jeho objemu je vyplněno vzduchem. Výzkum prokázal, že ponořením dubu do vína je možné ovlivnit jeho oxidačně-redukční potenciál, jakmile se určité množství kyslíku rozpustí ve víně.

Výzkum SEGUIN MOREAU se na tuto skutečnost zaměřil při vývoji řady OENOSTAVE® Collection a provedl výpočet hodnoty „O₂ index“ pro každý produkt.

Řízení dávkování kyslíku (inertizace, mikro-oxidace, makro-oxidace) a jeho interakce s vinnou biomasou (kaly a makromolekuly) má zásadní význam pro smyslové vnímání dubu. Hodnotu „O₂ index“, přiřazenou ke každému druhu desek OENOSTAVE® Collection, je proto třeba při plánování použití výrobků vzít v úvahu.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Délka: 950mm Šířka: 50mm

Tloušťka: 7mm nebo 18mm
dle produktu

Plocha kontaktu desky

7 mm: 0,109 m²

18 mm: 0,13 m²

Průměrná hmotnost desky

7 mm: 200 g

18 mm: 500 g

Potřebný volný objem

34 l pro 1 balení

Nabízené druhy



Francouzský dub



Evropský dub



Americký dub

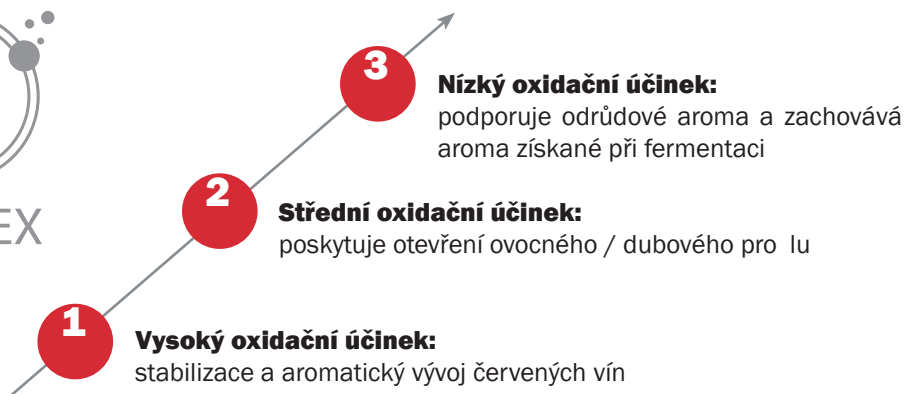
Balení

Tepelně svařený PE-ALU sáček

40 nebo 100 ks v krabici



O₂ INDEX



POUŽITÍ

Umístění do nádrže

Desky OENOSTAVE je možné ponořit přímo do vína (spojené plastovou stahovací páskou nebo volně vložené). Zpočátku budou plavat a poté postupně klesat na dno nádrže.

Chceme-li přerušit kontakt vína se dřevem, když je víno studené (T° < 14 ° C), je vhodnější vytáhnout desky z nádrže pomocí lanek z nerezové oceli v potravinářské kvalitě než čerpat studené víno (nebezpečí oxidace).

Doporučení

SO₂: Doporučujeme ošetřit víno v nádrži aktivním SO₂ a provádět následnou pravidelnou kontrolu ochranné atmosféry nejméně každé 2 týdny. Zvýšená kontrola během macerace zabrání napadení bakteriemi.

Homogenizace: Během zrání doporučujeme pravidelné promíchávání vína, které je v kontaktu s deskami OENOSTAVE: přečerpáním 15 – 20 % objemu nádrže nebo promícháním sedimentu (u nádrží vybavených promíchávacím systémem).

Četnost užití: pro zachování účinků desek doporučujeme použít desky pouze jedenkrát. Výzkum SEGUIN MOREAU prokázal, že nejméně 80 % obsahu dubu je extrahován po prvních 6 měsících v sudu.

BS Vinařské centrum

Žižkovská 1230, Velké Bílovice
tel./fax: +420 519 346 236/8
email: info@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 7:30–17:00
So: 7:30–11:00

Prodejna Znojmo

Brněnská 523, Znojmo–Dobšice
tel./fax: +420 515 260 600
email: znojmo@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00
So: 8:00–11:00

Prodejna Mikulov

K Vápence 3203/IO, Mikulov
tel./fax: +420 519 500 516
email: mikulov@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00
So: 8:00–11:00

Prodejna Brno

X-arena, Tuřanka 55, Brno
tel./fax: +420 545 216 311
email: brno@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00