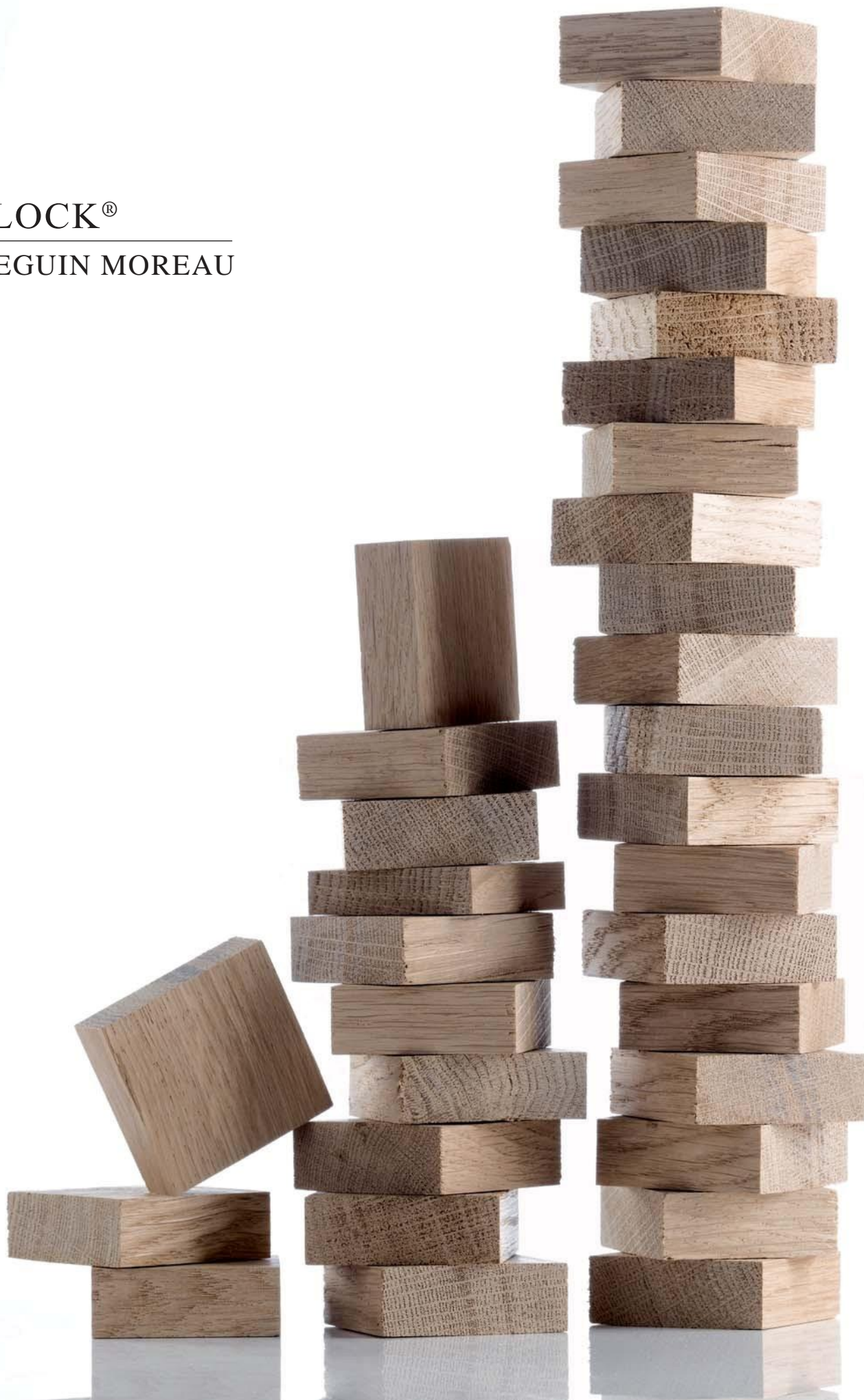


ŒNOBLOCK®

By SEGUIN MOREAU





TEHNIĀKE KARAKTERISTIKE:

ProseĀne dimenzije blokova

DuŹina = 5 cm

Širina = 4.5 cm

Debljina = 1.8 cm

Zapremina koju zauzima 1 vreĀa

ĀENOBLOCK® 9kg (20lbs) = 16.5L

Dostupne vrste



French Oak

NAGOREVANJE

Netostiran / M / M+

PAKOVANJE

VreĀa 9kg

PE-ALU kesA



ENOLOŠKI BLOKOVI - KOCKE

SEGUIN MOREAU, VODEĆI PROIZVOĀAĀ U ISTRAŹIVANJU UTICAJA DRVETA NA VINO, MOBILIŠE SVA SVOJA ZNANJA, DONOŠEĆI OSOBNOST VAŠEM VINU

ĀENOBLOCK® JE _____

Sredstvo kreirano da donese sve finesse i kompleksnost najbolje hrastovine koja se koristi u Seguin Moreau.

Proizvodni proces je kontrolisan u svim fazama proizvodnje (odabir materijala, sazrevanje, nagoravanje, seĀenje, pakovanje).

Asortiman enoloških blokova osigurava stalnost i preciznost senzornog profila.

THE ĀENOBLOCK® ASORTIMAN _____

Dva posebna procesa nagorevanja su validirana od strane SEGUIN MOREAU istraŹivaĀkog tima za maksimalnu ekspresiju sirovine.

ĀENOBLOCK® je dostupan u sledećim varijantama:

- **Untoasted-netostiran:** Za ranu upotrebu tokom procesa proizvodnje vina
- **“M” (Medium Toast-srednje tostiran):** Za optimalnu aromatsku kompleksnost, istovremeno poštujuci voćnost i mekoću na jeziku
- **“M+” (Medium Plus Toast):**
 - Koristiti samo za odredena vina i posebne ciljeve – u manjim dozama za bela vina ili za crvena vina predodređena za kupaŹe.
 - Koristiti u kombinaciji sa M Toast za razvijanje aromatskog stila sa više nagorelih nota (doza > 8g/L) ili za pojaĀavanje nota zrelog voća i zaĀinskih nota (doza 5 to 8 g/L).

Najbolje od hrasta _____

ĀENOBLOCK® je napravljen od iste selekcije i proizveden po istom naĀinu kao i duge za burad SEGUIN MOREAU:

- Sessile hrast iz “Gornjih Źuma Francuske”, za kompleksne note hrasta praĀene voćnim notama i podizanje volumena bez suviše naglašene strukture, uz zadrŹavanje balansa na jeziku.
- Proaktivno starenje prilagođeno svakoj vrsti hrasta sa ciljem podizanja enološkog potencijala.

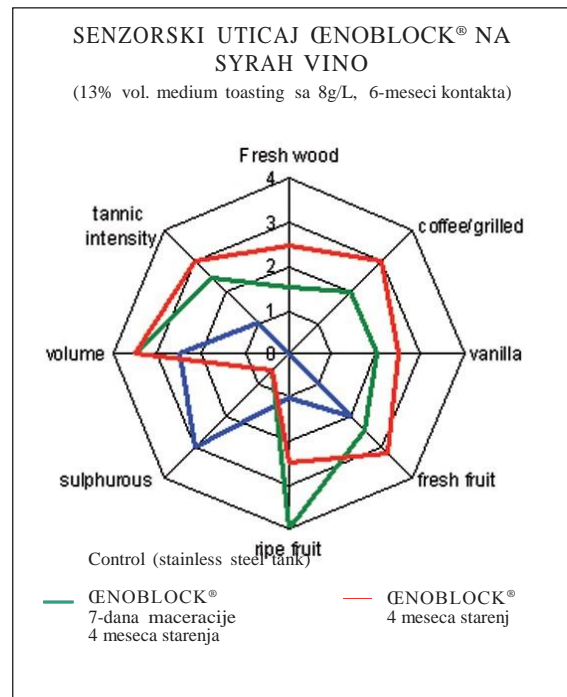


WHICH WINE, WHICH OBJECTIVE?

ĀENOBLOCK® se moŹe koristiti od starta maceracije u proizvodnji crvenog vina. Naravno treba voditi i raĉuna o doziranju:

	Blagi uticaj hrasta	IzraŹen uticaj hrasta
• Lagana crvena vina	3 to 5 g/L (6 to 8 g/L u maceraciji)	6 to 8 g/L (8 to 10 g/L u maceraciji)
• Zrela, snaŹna crvena vina	6 to 8 g/L (8 g/L u maceraciji)	8 to 12 g/L (12 g/L u maceraciji)
• Crvena vina nedovoljno navodnjavana • Jaka crvena vina	5 to 6 g/L i 6 to 8g/L u maceraciji groŹda smanjenog navodnjavanja	10 to 14 g/L samo nakon vrenja
• Bela vina	2 à 4 g/L*	6 à 10 g/L

* Doza za postizanje produŹenosti i isticanja stila kod nekih sortnih belih vina (*Sauvignon blanc*, *Verdejo*, *Viognier*, *Pinot Gris*).



PRIMENA

- Preporuĉeno vreme kontakta: 1 do 4 meseca.

“Uticaj hrasta”* se deŹava ranije nego kada se koristi bure ili letvice (ĀENOSTAVE®). Poĉinje veĉ prve sedmice i traje izmeĉu 1 i 3 meseca. Uticaj bleĉi tokom vremena. Kontakt izmeĉu drveta i vina treba prekinuti kada se dobije zadovoljavajuĉi balans.

Uticaj drveta ima tendenciju da blago oslabi u nedeljama nakon prekida kontakta.

*“Uticaj hrasta”: Fenomen koji se zapaŹa tokom starenja i ogleda se u percepciji viŹe sirovog materijala i oŹtrog uticaja tanina.

• PREPORUKA

Crvena vina: Kontakt ĉim krene fermentacija. Nakon uklanjanja iz kljuka, blokovi i vreĉe se moraju dobro oprati dehlorisanom vodom o odmah vratiti u vino na sazrevanje. Vreĉe moraju biti zakaĉene Źicom ili kanapom prikladnim za upotrebu u prehrambenoj industriji, kako bi mogle lako da se uklone bez prepumpavanja vina (takode korisno na hladnim vinima radi smanjenja opasnosti od oksidacije).

Bela i rosé vina: Kontakt je moguĉ u bistrenim Źirama na poĉetku vrenja ili ĉim vrenje zavrŹi (u ovom sluĉaju, jaĉi je uticaj vanila tonova, kao i tanina).

Tokom starenja preporuĉljivo je meŹati vino prepumpavanjem uz inertan gas ili tokom “batonage” postupka. Ne preporuĉuje se direktan kontakt sa kljukom.



DA LI STE ZNALI?

- Āak i kada se prekine kontakt drvo-vino uticaj hrastovine se razvija. Āesto se zapaŹa umanjeње utiska sveŹeg drveta i/ili “peĉenih” nota. Tokom vremena vanilin redukuje u vanillin alcohol koji je bezmirisan i nakuplja se znaĉajna koliĉina elagitanina.

- Anisotropske osobine hrastovine (razliĉita propustljivost prema teĉnostima u zavisnosti od unutraŹnje strukture drveta) delimiĉno objaŹavaju razliĉite enoloŹke osobine izmeĉu ĉipsa, blokova, letvi i bureta. Moguĉe je primetiti da seĉenje duga u kocke (blokove) menja kinetiku i prirodu razmene sastojaka drvo-vino.



KONTAKT

Naš tim je dostupan da pomogne i razmeni svoja znanja o Enoblokovima. Za savet se možete obratiti na slavko.resman@revin.co.rs



USLOVI ČUVANJA

Ovaj proizvod je osetljiv na strane mirise i druge kontaminacije iz vazduha. Za postizanje najboljih rezultata najbolje je čuvati ih u originalnom pakovanju, bez kontakta sa tlom u prohladnoj prostoriji bez stranih mirisa.

Preporučeni rok trajanja: 3 godine u originalnom PE-ALU pakovanju.



KVALITET I SIGURNOST

ENOBLOCK® se izrađuje pod strogo kontrolisanim uslovima sa ciljem da se ispune uslovi o bezbednosti hrane i proizvod uskladi sa predviđenim regulativama. Izbor ambalaže najvišeg kvaliteta obezbeđuje maksimalnu zaštitu od mogućeg zagađenja tokom transporta i skladištenja.

QSertifikati o kvalitetu i bezbednosti su dostupni na: slavko.resman@revin.co.rs



REGULATIVE

Propisana oznaka: Oak wood chips.

- . Regulativa EC N°1507/2006 od 11th Oktobra 2006.
- . Rezolucija n°03/2005 i n°430/2010 o enološkom kodeksu usvojenom od strane OIV.
- . Regulativa EC N°606/2009 od 24th July 2009, dodatak 9.

Korišćenje hrastovine u enologiji je predmet regulativa. SEGUIN MOREAU ne snosi odgovornost za nepropisno korišćenje proizvoda.



Z.I. Merpins - B.P. 94 - 16103 Cognac cedex - FRANCE - Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax: +33 (0)5 45 82 14 28
www.seguin-moreau.fr

01/2013



10-31-640 / Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle / pefc-france.org

