

OENOCHIPS®

R02 - R03

By SEGUIN MOREAU

*L'élégance et la précision du boisage
en un temps maîtrisé*

Comment répondre aux exigences de vos marchés à rotation rapide ?
Par un élevage de vos vins sur une durée courte et par la régularité dans
l'atteinte des profils visés.

La gamme de copeaux OENOCHIPS®, produits par SEGUIN MOREAU et
sélectionnés par le Groupe ICV, se décline en deux références : R02 et R03.
Assemblages de bois d'origine et de chauffe différentes, ils orientent
vos vins vers des profils sensoriels maîtrisés et reproductibles.



Pourquoi choisir OENOCHIPS® ?

Pour l'impact aromatique et le volume en bouche

Le profil sensoriel est fortement impacté
par le choix du produit associé à la dose
d'utilisation :

- **OENOCHIPS® R02** : la discrétion des
notes boisées (vanillé léger), pour un
fruité élégant, et un apport équilibré
entre rondeur et structure en bouche.
- **OENOCHIPS® R03** : un impact aromatique
plus présent (**vanille, chocolat, épices**) et
une sucrosité renforcée en bouche.

Pour présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs

Les **temps de contact** sont relativement
courts : 6 à 12 semaines en général.

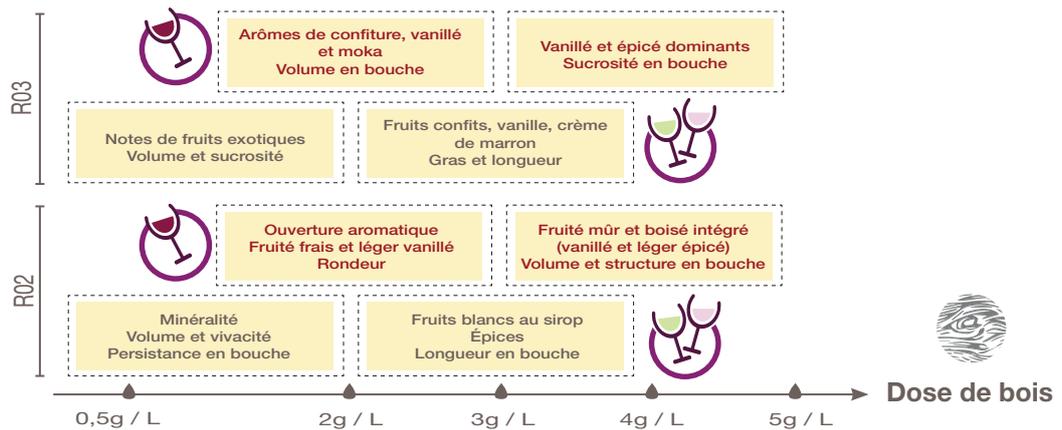
Cette qualité vous permet de répondre à
des contraintes d'élevages courts, dans
des conditions reproductibles.

Pour optimiser votre organisation

Avec des délais courts de mise en œuvre :

- Réduisez le temps d'occupation de votre
cuvée,
- Optimisez le travail des équipes en cave.





Pour la régularité des effets et la facilité de mise en œuvre

La sélection des bois, la maturation et la chauffe sont **parfaitement maîtrisées** et contrôlées afin d'assurer des résultats très réguliers.

La présentation en sacs à infusion alimentaires permet de **fixer la durée de contact** avec précision.

La dose peut être adaptée au niveau de concentration des vins travaillés et l'apport concomitant de levures inactivées permet d'intensifier les effets et d'améliorer la stabilité dans le temps.

CENOCHIPS® c'est aussi :

Le choix d'un produit naturel, de haute qualité et en totale conformité :

- Issu de bois de chêne sessile français (*Quercus petrae*) et américain (*Quercus Alba*) de duramen de chêne, sans écorce et garanti avec moins de 1% d'aubier.
- Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

Polyvalents, les CENOCHIPS® peuvent s'utiliser sur vins **rouges** comme sur vins **blancs**.

La mise en œuvre œnologique et les résultats sont validés par les équipes du Groupe ICV :

- Suivi en temps réel sur le terrain chez plus de 500 vignerons,
- Support de la cave expérimentale : contrôles et expérimentations chaque année sur plus de 30 essais bois en vinification et en élevage, recommandations adaptées aux spécificités du millésime.



Produit complémentaire

Nous vous recommandons les **levures sèches inactives** de la gamme **Booster®**, apportées dès le début de l'élevage et avec un brassage régulier (avec CO₂, N₂ ou mélange) pour optimiser le volume en bouche, la douceur des notes boisées et la stabilité.



Un **conditionnement** adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement :

- Sac à infusion en polyester (9kg),
- Suremballage en sac polyéthylène.



Vous souhaitez essayer les CENOCHIPS® ?

Parlez-en avec votre consultant. Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Retrouvez également sur www.icv.fr les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU : CENOFIRST®, CENOFINISHER®, CENOBLOCK®, CENOSTAVES®.

Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : www.icv.fr



Le saviez-vous ?

Les équipes de recherche de SEGUIN MOREAU ont démontré que les propriétés œnologiques des chênes sont très variables d'un individu à l'autre et cela dès la parcelle d'origine.

SEGUIN MOREAU assure un contrôle précis de la composition des bois utilisés pour la production des CENOCHIPS® R02 ou R03 afin de vous proposer la meilleure régularité possible.

