ŒNOFIRST®

R01

By SEGUIN MOREAU

Le copeau de vos fermentations pour l'ouverture aromatique et la sucrosité

Sur le marché des Premium, la netteté aromatique et l'équilibre des sensations en bouche sont incontournables pour un **bon positionnement de vos vins**. Dans de nombreuses situations, la maturité ou les qualités du raisin rendent difficile l'atteinte de ces objectifs.

Les copeaux ŒNOFIRST® R01, produits par SEGUIN MOREAU et sélectionnés par le Groupe ICV, vous permettent de renforcer l'**intensité aromatique des notes de fruit** et de développer les sensations de **sucrosité**.
Découvrez un nouveau format de **copeaux compactés** plus faciles à stocker, à utiliser et sans inhalation de poussière par les utilisateurs.

Pourquoi choisir ŒNOFIRST® R01 ?

Pour l'impact aromatique et le volume en bouche

À petite dose, les apports pendant la fermentation masquent en partie le végétal, soutiennent le **fruité** et augmentent les sensations de **volume en bouche**.

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

La sélection des bois, la maturation, la chauffe et la compaction du bois sont parfaitement maîtrisées.

ŒNOFIRST® R01 a été conçu pour vous permettre de piloter avec **efficacité** et **régularité** l'élaboration de vos vins, d'un millésime à l'autre. Cette **présentation compactée** permet d'ajouter les chips **dès la récolte** pour ceux qui le souhaitent. Elle facilite la manipulation par les opérateurs et le dosage précis ; chaque bûchette pesant 2 kg.

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.

Pour présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs

En fermentation, **5 à 6 jours** suffisent à obtenir les impacts positifs attendus.

Pour optimiser votre organisation

Avec des délais courts de mise en œuvre :

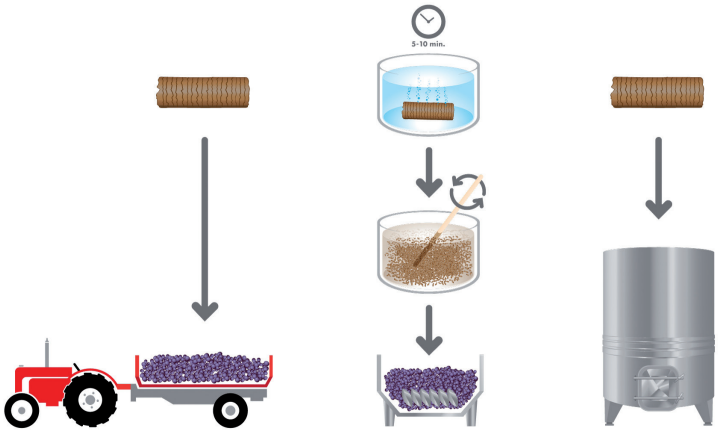
- Réduisez le temps d'occupation de votre cuverie,
- Optimisez le travail des équipes en cave.

Mise en œuvre

Le compactage d'ŒNOFIRST® R01 permet sa dissolution rapide dans le moût de raisin, le vin ou dans 5 fois son poids d'eau (environ 10 minutes).

On peut ainsi indifféremment :

- Positionner les bûches compactées directement dans la cuve de fermentation,
- Les placer au fond de la benne à vendange,
- Réhydrater les bûches avant de les mélanger au raisin, après égrappage,
- Les mettre dans un sac à infusion alimentaire (sur demande) pour les phases liquides et éviter les risques liés au fonctionnement des pompes.



ŒNOFIRST® R01, c'est aussi :

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

- A plus de 95% de bois de **chêne sessile français** *(Quercus petrae)*, uniquement à partir 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.

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

- Sac PE-Alu de 4 bûches de 2 kg chacune (largeur : 30 cm, diamètre 10 cm) facile à transporter,
- Un sur - emballage carton avec poignée en creux pour un stockage aisé et occupant peu d'espace,
- Grâce à sa présentation compactée, ŒNOFIRST® occupe environ 4 fois moins d'espace qu'un sac de copeaux de poids identique !

Produit complémentaire

En mélange pendant la fermentation avec les **levures sèches inactives Booster®**, vous serez surpris après seulement 1 à 2 semaines de contact, de la complexité aromatique et gustative du vin obtenu, pur ou en assemblage.

Vous souhaitez essayer les ŒNOFIRST® ?

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 de bois de chêne pour l'œnologie : ŒNOCHIPS®, ŒNOBLOCK®, ŒNOSTAVES®.
Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : **www.icv.fr**

Le saviez-vous ?

À la différence de nombreux opérateurs sur le marché du bois, SEGUIN MOREAU, partenaire du Groupe ICV, a fait le choix de **bois de première qualité** pour les chips de la gamme ŒNOFIRST®. R01 est une recette précise pour laquelle est réalisée une sélection très stricte de la matière première parmi les bois issus de process de tonnellerie.

ŒNOFIRST® R01 est un **mélange de copeaux de différentes chauffes** et compactés, sélectionné par le Groupe ICV pour répondre aux spécificités des raisins et des moûts méditerranéens ou rhodaniens.