



CENOFIRST® Finisher

LISOVANÁ DUBOVÁ DRŤ PRO OŠETŘENÍ VÍN
V ZÁVĚREČNÉ FÁZI VÝROBY



TECHNICKÉ VLASTNOSTI:

Rozměry

Délka: 30 cm
Přůměr: 10 cm

Váha

2 kg/ks

Druh

Kombinace francouzského a amerického dubu

Pálení

Proces proudění vzduchu

Relativní vlhkost

6 – 8 %

Balení

4 špalky v balení (tepelně svařený PE-ALU sáček)
Krabice s rukojetí

NOVÁ GENERACE DUBU PRO ENOLOGII

Vzhledem k tomu, že vaše vína vyžadují maximální pozornost až do závěrečných fází výroby, společnost SEGUIN MOREAU vyvinula CENOFIRST Finisher – **přípravek z dubových chipsů pro ošetření vín v závěrečné fázi.**

PROČ POUŽÍVAT CENOFIRST Finisher

K rychlému dosažení komplexnosti a vyváženosti v sudovém víně nebo několik týdnů před lahvováním.

K vysoce účinnému nápravnému ošetření, snižujícím vegetální tóny a zvyšujícím sladkost a kulatost vína.

K dosažení intenzivnějších dubových tónů během krátkého časového období.

Díky CENOFIRST Finisher můžete vytvářet velmi stabilní sensorický profil vín, určených k rychlé spotřebě (jeden rok v lahvi).

VÍTE ŽE?

Narušení kresby dřeva podporuje rychlou extrakci. Jakmile je dub rozřezán na malé chipsy, většina jeho prchavých složek se **extrahuje během několika dní.**

Stejná složka může mít různé účinky na různá vína, v závislosti na její koncentraci ve víně a možných sensorických interakcích s jinými molekulami. Tuto skutečnost jsme vzali při vývoji CENOFIRST Finisher v potaz.



Podívejte se na video
s ukázkou použití
CENOFIRST Finisher!



ĀENOFIRST® Finisher

LISOVANÁ DUBOVÁ DRŤ PRO OŠETŘENÍ VÍN
V ZÁVĚREČNÉ FÁZI VÝROBY

POUŽITÍ

Doporučujeme **použít čtyři kompaktní špalky v dodávané louhovací síťce**. Díky ní budete moci dřevěné chipsy snadno vyjmout, bez rizika poškození čerpadel na víno.

SVĚT AROMAT



DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ A SENZORICKÝ ÚČINEK

	SENZORICKÝ ZÁMĚR	DOPORUČENÉ DÁVKOVÁNÍ	MINIMÁLNÍ DOBA PŮSO-BENÍ
LEHKÁ ČERVENÁ VÍNA	Větší objem a aromatická komplexnost.	0,5–0,8 g/l	1 týden
KONCENTROVANÁ ČERVENÁ VÍNA	Intenzivnější zralé ovocné a kořeněné tóny. Objem v ústech a kulatost na patře.	0,8–1,5 g/l	2 týdny
LISOVANÁ VÍNA (vegetální, tříselinatá)	Redukované vegetální tóny a kulatější na patře.	1–2 g/l V závislosti na koncentraci a intenzitě vegetálních tónů.	3 týdny
ČERVENÁ VÍNA S NEDOSTATEČNOU ZÁVLAHOU (přípečené aroma, tříselinatá a kyselá na patře)	Lepší čichový profil a kulatější na patře.	2 g/l	3 týdny
LEHKÁ AŽ KONCENTROVANÁ ČERVENÁ VÍNA	Rychle dosažené, intenzivnější dřevité tóny (vanilka, koření).	2–3 g/l	2–3 týdny
SUCHÁ BÍLÁ VÍNA	Intenzivnější ovocné nádechy a kulatější.	0,4–0,7 g/l	1 týden

SKLADOVACÍ PODMÍNKY

Tento produkt je citlivý na pachy a nečistoty obsažené ve vzduchu. Pro dosažení co nejlepších výsledků jej skladujte v původním obalu, bez kontaktu se zemí a v chladném a zápachu prostém prostředí.

Doporučená doba skladování: produkty řady ĀENOFIRST udrží své sensorické vlastnosti neurčitě dlouho, zůstanou-li ve svém původním uzavřeném PE-ALU obalu.

Po otevření balení by nepoužité špalky měly být uchovávány v původním sáčku, pečlivě uzavřeny. Pak je lze uchovávat po dobu jednoho roku bez zhoršení kvality.

KONTAKT

Více informací vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:

BS vinařské potřeby s.r.o.,
+420 519 346 236
info@vinarskepotreby.cz