



ICÔNE *Blanc*



ŘADA SUDŮ ICÔNE PRO ŠPIČKOVÁ BÍLÁ VÍNA

SEGUIN MOREAU VEŘÍ, ŽE NĚKTERÁ VÍNA SI ZASLOUŽÍ ŘEŠENÍ, KTERÁ JIM UMOŽNÍ PLNĚ ODHALIT JEJICH POTENCIÁL A ZÁROVEŇ RESPEKTOVAT JEJICH JEDINEČNOST A ORIGINÁLNÍ OVOCNÝ TÓN.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Provedení

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Bourgogne Export
Bourgogne Tradition
(228L, 27mm)

Ostatní velikosti na dotaz.

Druh dubu

 francouzský dub

Pálení

Doporučené

- ML + AQUAFLEX proces
- Medium Long (ML)
- Medium Long Tradition (MLT)

Ostatní druhy pálení na vyžádání.



ICÔNE:

- > Exkluzivní proces výběru dubového dřeva na základě jeho chemického rozboru. Zjistí uje se schopnost dřeva vytvářet určitý dubový profil pro konkrétní styly vína. Říkáme tomu „enologický potenciál“ dřeva.
- > Sortiment sudů, který umožňuje opakovatelnost procesu zrání na podporu jedinečné kvality vašeho vína, důsledně rok po roce.



ICÔNE BLANC

Způsob výběru dubových dých, nazývaný ICÔNE, je určen pro bílá vína špičkové kvality, kvašená nebo uchovávaná v dubových sudech.



PROCES VÝBĚRU ICÔNE

Během zpracování surových dých odebírá SEGUIN MOREAU vzorky dřeva v množství přiměřeném k ploše, kterou bude každá dýha v sudu zaujímat.

Vzorky jsou podrobeny chemické analýze v laboratoři SEGUIN MOREAU, kde je měřena koncentrace různých aromatických a strukturálních molekul, která figuruje v matematickém modelu ICÔNE. Výsledky analýz po zpracování určí enologický potenciál.



POUŽITÍ SUDU

Alkoholová fermentace: Doporučuje se zcela v sudech nebo částečně, v závislosti na praktikách vinařství. Doporučená doba zrání v sudu: 5 až 10 měsíců na kalech po fermentaci.



JAKÁ VÍNA, JAKÉ CÍLE

ICÔNE Blanc je určen především pro bílá vína špičkové kvality, jejichž kvašení nebo zrání probíhá v sudu.

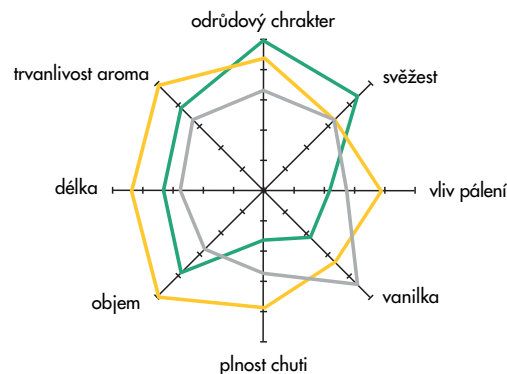
ICÔNE Blanc poskytuje jemný dubový profil, respektuje odrůdové aroma, zvýrazňující objem a délku dochuti. dle vybrané alternativy můžeme řídit dubový profil ve dvou různých směrech, v závislosti na zvoleném pálení:

- AQUAFLEX pálení (ML+AQUAFLEX proces): svěžest a mineralita,
- ML nebo MLT pálení: komplexní a opulentní profil s tóny pečení a sladkého ovoce.

Zrání vysoce kvalitních vín je založeno na jemné rovnováze mezi výhodami zrání v sudu a rizikem nadměrného vlivu dubu.

SENZORICKÝ VLIV ICÔNE *Blanc* NA CHARDONNAY

(konec zrání)



- ICÔNE *Blanc* (AquaFlex, nepálená čela)
- ICÔNE *Blanc* (pálení ML, nepálená čela)
- Standardní barrique sud (FR dub, středně jemný letorost, pálení M)



KONTAKT

Více informací Vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku: BS vinařské potřeby, +420 519 346 236, info@vinarskepotreby.cz