

OENOBLOCK - KOSTKA

SEGUIN MOREAU



JAKÉ VÍNO? JAKÝ CÍL? JAKÉ DÁVKOVÁNÍ?

OENOBLOCK je možno používat od začátku macerace červených vín. Je vhodné zohlednit konkrétní použití již při výběru příslušné dávky:

	JEMNÝ ÚČINEK DUBU	VÝRAZNÝ ÚČINEK DUBU
Lehká červená vína	3 až 5 g/l (6 až 8 g/l při maceraci)	6 až 8 g/l (8 až 10 g/l při maceraci)
Zralá a koncentrovaná červená vína	6 až 8 g/l (8 g/l při maceraci)	8 až 12 g/l (12 g/l při maceraci)
Červená vína s nedostatečnou závlahou Koncentrovaná lisovaná vína	5 až 6 g/l a 6 až 8 g/l při maceraci rozinek s nedostatečnou závlahou	10 až 14 g/l výhradně po alkoholické fermentaci
Bílá vína	2 až 4 g/l*	6 až 10 g/l

* *Vhodná dávka pro prodloužení pocitu na patře a zaměření smyslového vjemu z určitých bílých odrůd (Sauvignon, Verdejo, Viognier, Pinot Gris).*

Tabulka – síťový graf

SMYSLOVÝ ÚČINEK OENOBLOCKU NA VÍNO SYRAH

(13% vol., střední toastování, 8 g/l, doba kontaktu 6 měsíců)

čerstvé dřevo – káva / pražená – vanilka – čerstvé ovoce – zralé ovoce – sirnatost – objem – tříselnatost

Srovnávací vzorek (nerezová kád)

OENOBLOCK

Macerace 7 dní

poté zrání 4 měsíce

OENOBLOCK

Zrání 4 měsíce

POUŽITÍ

- **Doporučená doba kontaktu:** 1 až 4 měsíce

„Špetka dřeva“* je ranější a delší než v sudech nebo u OENOSTAVU. Vzniká již od prvních týdnů a trvá po dobu 1 až 3 měsíců. Tento vjem se postupně utlumuje. Kontakt vína a dřeva je třeba přerušit, jakmile víno dosáhne uspokojivé rovnováhy. Přínos dřeva v týdnech po přerušení kontaktu většinou mírně poklesne.

* „Špetka dřeva“: *jev, který je klasicky pozorován během zrání v sudu, v souladu s vjemem mírně rozpuštěného dřevnatého nádechu a významného zvýšení tříselnatosti.*

- **Doporučené použití**

Červená vína: Kontakt je možný hned od počátku fermentace. Při stáčení je třeba sítky propláchnout odchlórovanou pitnou vodou a hned je znovu umístit do kontaktu s vínem, aby zrání pokračovalo. Sítky je třeba připevnit šňůrou nebo lankem vhodným pro kontakt s potravinami, pokud je chceme vytáhnout, aniž bychom museli přečerpávat víno (to je vhodné u studených vín, abychom snížili riziko příliš silné oxidace).

Bílá nebo růžová vína: Kontakt je doporučován u vyčiřných moštů, na počátku fermentace nebo po skončení alkoholové fermentace (v tom případě vznikne silnější vanilkový, ale také silnější tříslový účinek).

Během zrání se doporučuje pravidelně míchat víno v kontaktu s OENOBLOCKEM pomocí vhodného prostředku: čerpání pod inertním plynem nebo batonáží kalů (vrtulovým mísidlem nebo ponorným čerpadlem). Nedoporučujeme naopak přímý kontakt bloků v matolině (nebezpečí poruchy čerpadla).

VĚDĚLI JSTE TO?

- I po přerušení kontaktu vína s dřevem se dále rozvíjejí dřevnaté vjemy. Často pozorujeme pokles aromat čerstvého dřeva a/nebo praženého nádechu. Bylo například prokázáno, že časem se vanilin redukuje na vanilkový líh bez vůně a zápachu nebo také že významná část ellagových tříslovin se sráží.
- Anizotropní vlastnosti dubového dřeva (proměnlivá propustnost pro kapaliny podle vnitřní struktury dřeva) zčásti vysvětlují různé enologické vlastnosti chipsů, bloků, desek a sudů. Tak jsme mohli pozorovat, že rozřezání desek na bloky citelně změní kinetiku a podstatu výměn vína a dřeva.



TECHNICKÉ VLASTNOSTI:

Průměrné rozměry bloků

Délka = 5 cm
Šířka = 4,5 cm
Tloušťka = 1,8 cm

Objem zaujímaný 1 sítkou

OENOBLOCK 9 kg = 16,5 l

Nabízené druhy

Francouzský dub

Toastování

NC / M / M+

Balení

Sítka 9 kg
Obal PE-ALU

ENOLOGICKÉ BLOKY

BEDNÁŘSTVÍ SEGUIN MOREAU REALIZUJE ŠPIČKOVÉ VÝZKUMY V OBLASTI VÝMĚN MEZI VÍNEM A DŘEVEM A MOBILIZUJE SVÉ KNOW-HOW, ABY PODPOŘILO VAŠI KREATIVITU A PODTRHLO JEDINEČNOST VAŠICH VÍN.

OENOBLOCK JE

Nástroj k vyjádření všech jemných rozdílů a komplexnosti těch nejlepších dřev používaných naším bednářstvím.

Výrobní postup kontrolovaný ve všech etapách (výběr materiálu, zrání, toastování, řezání, balení) a založené na jedinečném know-how SEGUIN MOREAU.

Řada bloků z dubového dřeva zajišťující pravidelnost a přesnost dosahovaných smyslových profilů.

SORTIMENTNÍ ŘADA

Na základě výzkumu SEGUIN MOREAU byly zavedeny dva specifické programy toastování s cílem optimalizovat výraz suroviny.

V řadě jsou nabízeny tři modely:

- **„NC“ (netoastovaný):** pro rané enologické vstupy do výroby vína.
- **Toastovaný „M“ (střední):** pro optimální aromatickou komplexnost, pro zvýraznění ovocné složky a sladkosti na patře.
- **Toastovaný „M+“ (střední plus):**
 - používaný pouze pro vína se specifickými cíli: v malé dávce u bílých vín nebo u červených vín zpracovávaných za účelem mísení,
 - používaný v kombinaci s toastováním M pro zaměření aromatického stylu vína směrem k nádechům pražení (dávky > 8 g/l) nebo za účelem posílení intenzity nádechu zralého ovoce a koření (dávky 5 až 8 g/l).

TO NEJLEPŠÍ, CO PŘINÁŠÍ DUB

OENOBLOCK pochází ze stejné výběrových dubů a prodělává stejný proces stárnutí jako dílce používané k výrobě sudů SEGUIN MOREAU.

- Zimní dub z francouzských lesů Haute Futaie pro komplexní tóny dubu provázející ovocnou chuť vína, zvýšení objemu bez nadměrného strukturování a pro zachování vyváženosti na patře.
- Proaktivní zrání přizpůsobené každému druhu dubu s cílem naplno rozvinout jeho enologický potenciál.

KONTAKT

Naši zástupci Vám ochotně pomohou a podělí se s Vámi o své znalosti o OENOBLOCKU.

Individuální rady si můžete vyžádat na adrese: oeno@seguin-moreau.fr.

PODMÍNKY A DOBA SKLADOVÁNÍ

Tento výrobek je citlivý vůči pachům a kontaminantům z ovzduší. Skladujte jej v originálním obalu bez kontaktu se zemí, v chladném prostředí bez pachů.

Doporučená doba skladování: 3 roky při skladování v originálním obalu PE-ALU.

KVALITA A BEZPEČNOST

Řada OENOBLOCK vzniká za přísných výrobních podmínek, jejichž cílem je zaručit bezpečnost potravin a splnit požadavky platných předpisů. Výběr těch nejkvalitnějších obalových materiálů zajišťuje maximální ochranu proti případnému znečištění během přepravy nebo skladování.

Certifikáty kvality a schválení pro styk s potravinami jsou k dispozici na požádání na adrese: oeno@seguin-moreau.fr.

PŘEDPISY

Předepsaný název: Kusy dubového dřeva.

- Předpis ES č. 1507/2006 z 11. října 2006.
- Usnesení č. 03/2005 a č. 430/2010 Enologického kodexu schváleného OIV.
- Předpis ES č. 606/2009 z 24. července 2009, příloha 9.

Používání kusů dubového dřeva pro enologické účely podléhá předpisům. SEGUIN MOREAU nepřijímá odpovědnost za nesprávné používání svých výrobků.