



## ENOLOGICKÁ INOVACE PRO BÍLÁ VÍNA

SEGUIN MOREAU JE PŘESVĚDČEN, ŽE URČITÁ VÍNA SI ZASLOUŽÍ ŘEŠENÍ, KTERÁ JIM UMOŽNÍ PLNĚ ROZVINUTÍ POTENCIÁLU A SOUČASNĚ BUDOU RESPEKTOVAT JEJICH JEDINEČNÝ CHARAKTER A ORIGINÁLNÍ VÝRAZ OVOCE.

### FRAÎCHEUR:

- > Je "smíšený" sud, což znamená, že obsahuje několik druhů dřeva a jeho design podporuje delikátní aroma bílých vín. Tvoří jej tělo z francouzského dubu a čela z akácie (robina pseudoacacia), je výsledkem výzkumu, který provádí SEGUIN MOREAU po několikaletých pokusech ve vinařstvích.
- > Prochází specifickým bednářským procesem jehož součástí je jemné pálení, kterému předchází ohýbání a tvarování za pomoci ponoření do horké vody "Aquaflex proces".

### TECHNICKÉ PARAMETRY:

#### Provedení

Bordeaux Export  
(225L, 27mm)

Bourgogne Export  
(228L, 27mm)

300L Sud  
(27mm)

#### Druh dubu



Tělo : francouzský dub



Čela : akát

#### Pálení

- Specifické jemné pálení
- Pálená čela sudů



### TO NEJLEPŠÍ CO PŘINÁŠÍ SUD

Tělo sudu Fraîcheur pochází ze stejné výběrových dubů a prodělává stejný proces zrání jako ostatní sudy ze sortimentu SEGUIN MOREAU. Zimní dub Haute Futaie dodává komplexní tóny dubu, které doprovázejí ovoce a zvětšují objemnost vína bez nadměrného strukturování a současně zachovávají vyváženost na patru. Proaktivní zrání přizpůsobené každému druhu dubu umožňuje odhalit jeho enologický potenciál.

Použitím akátového dřeva na čela sudů se snížil podíl whisky laktonů a elagických taninů, což jsou složky, které někdy přinášejí nadměrný vliv dřeva nebo způsobují, že vína jsou vnímána jako „zralejší-oxidativnější“.



### POUŽITÍ SUDU

**Alkoholová fermentace:** Provádí se zcela v sudech nebo částečně, v závislosti na praktikách vinařství. Doporučená doba zrání v sudech: 5 až 8 měsíců na sedlině po fermentaci.

**Stáčení:** Nedoporučujeme provádět stáčení během zrání, pouze jedno závěrečné. Průběžné stáčení by mohlo vyvolat předčasnou oxidaci vína v důsledku náhlého přísunu kyslíku a ztráty sedliny, která hraje potřebnou ochrannou roli při zrání vína.



### JAKÁ VÍNA, JAKÉ CÍLE

Fraîcheur je určen pro bílá vína, u nichž chce vinař vyjádřit specifčnost odrůdy hroznů a přitom stále respektovat svěžích a květinový charakter vína.

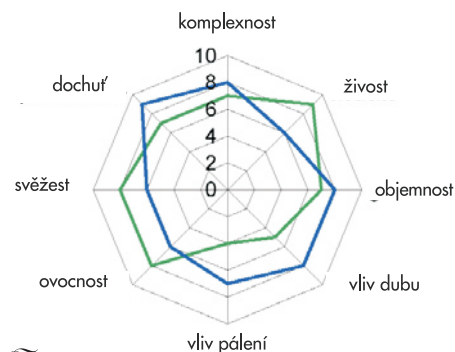
Hlavní doporučené odrůdy hroznů: Chardonnay, Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle, Marsanne, Roussanne, Viognier, Verdejo, Pinot gris, Riesling, Petit a Gros Manseng.

Profil sudu Fraîcheur:

Struktura: Zachovává elegantní a živý charakter vína.

Aroma: Lehké tóny limetky, bílých květů, svěžích a jemná aromata.

### SENZORICKÝ VLIV *Fraîcheur* NA CHARDONNAY (po 8 měsících zrání)



— *Fraîcheur*

— Standardní barrique sud (FR dub, středně jemný letorost, pálení M1)



### KONTAKT

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

