

Alternativy barikových sudů umožňují rozvinout potenciál Vašich vín stejně jako sudy a to při nižších výrobních nákladech. Jsou také zhotoveny z výběrového dřeva a zpracovány stejnou technologií.

## OENOSTAVE – DESKA

### Druh dřeva:

Francouzský dub zimní (*Quercus petraea*) a americký dub bílý (*Quercus alba*). Seguin Moreau nabízí dva modely OENOSTAVE v pálení M, M+, bez pálení.

### Oenostave 7 mm:

- z francouzského dubu pro eleganci a strukturu vína;
- z amerického dubu pro měkkou a luxusní texturu vína;
- doba kontaktu 2 měsíce.

### Oenostave 18 mm:

- výhradně z francouzského dubu pro měkkost a komplexní dubové tóny vína;
- doba kontaktu 4 až 6 měsíců.



## OENOBLOCK – KOSTKA

### Druh dřeva:

Francouzský dub zimní (*Quercus petraea*). Jedna síťka Oenoblock 9kg zaujme objem 16,5 l vína. Pálení M, M+, bez pálení.

### Přínos vínu:

- řada bloků zajišťuje pravidelnost a přesnost dosahovaných profilů
- podle dávkování jemný nebo výrazný účinek dubu
- komplexní tóny dubu provázející ovocnou příchutí
- doba kontaktu 1 až 4 měsíce



## OENOSTICK – VÁLEČEK

### Druh dřeva:

Francouzský dub zimní (*Quercus petraea*) a americký dub bílý (*Quercus alba*). Seguin Moreau nabízí dva modely OENOSTICK, specifické pálení pro každý model:

### Oenostick V 14, V 18:

- z francouzského dubu;
- diskrétní dubové tóny, které zachovávají základní ovocný výraz vín.

### Oenostick V 22:

- z francouzského a amerického dubu;
- aroma zralého ovoce a jemných dubových tónů (vanilka, toast).

Seguin Moreau

# BARRIQUE SUDY

Fraîcheur, Icône Élégance, Icône Low and High aroma, Francouzský, Americký, Kavkazský dub.

### BS Vinařské centrum

Žižkovská 1230, Velké Bílovice  
tel./fax: +420 519 346 236/8  
email: info@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 7:30–17:00  
So: 7:30–11:00

### Prodejna Znojmo

Brněnská 523, Znojmo-Dobšice  
tel./fax: +420 515 260 600  
email: znojmo@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00  
So: 8:00–11:00

### Prodejna Mikulov

K Vápence 3203/10, Mikulov  
tel./fax: +420 519 500 516  
email: mikulov@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00  
So: 8:00–11:00

### Prodejna Brno

Svitavská 15, Brno  
tel./fax: +420 545 216 311  
email: brno@vinarskepotreby.cz

Provozní doba | Po–Pá: 8:00–17:00



VINAŘSKÉ POTŘEBY

## FRANCOUZSKÝ SUD

**Druh dřeva:** Dub zimní (*Quercus petraea*) ze státních lesů spravovaných ministerstvem lesnictví (ONF) ve Francii. Dřevo se vyznačuje vysokým obsahem aromatických látek s přiměřeným podílem ušlechtilých taninů.

### Přínos vínu:

- zdokonalení struktury vína;
- komplexnost a organoleptická rovnováha;
- elegantní, jemná a plnější chuť;
- dubové aroma nepřekryje ovocnost vína.

**Naše doporučení:** Sudy s jemnou strukturou letorostů se skvěle hodí pro vinifikaci bílého i červeného vína. Při správném výběru sudu (velikost, pálení) jsou použitelné pro všechny odrůdy. Sudy jsou k dispozici v provedení – BORDEAUX a BOURGOGNE. Velikosti sudů: 225 l až 600 l.



## FRAÎCHEUR

**Druh dřeva:** Tělo sudu je tvořeno francouzským zimním dubem (*Quercus petraea*) a čela z akátu (*Robinia pseudoacacia*). Francouzský dub zajišťuje komplexní dubové aroma a akátové dřevo snižuje podíl laktonů, které by vínu dodávaly příliš dubové aroma. Sudy Fraicheur jsou vyráběny specifickým bednářským procesem „Aquaflex“.

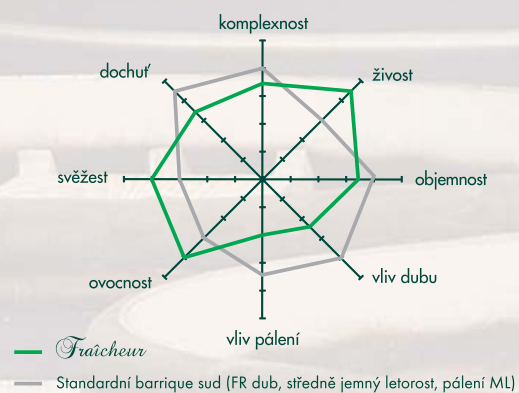
### Přínos vínu:

- zachovává elegantní, živý charakter;
- dodává jemná a svěží aromata (aroma limetky, bílých květů).

**Naše doporučení:** Fraicheur je určen pro bílá vína, u nichž chce vinař vyjádřit specifičnost odrůdy a přitom chce stále respektovat svěží a květinový charakter vína. Vhodný pro odrůdy: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot gris, Hibernal. Sudy jsou k dispozici v provedení - BORDEAUX a BOURGOGNE. Velikosti sudů: 225 l, 228 l a 300 l. Doba zrání 5 - 8 měsíců.

## Fraicheur

SENZORICKÝ VLIV NA CHARDONNAY  
(po 8 měsících zrání)



## AMERICKÝ SUD

**Druh dřeva:** Dub bílý (*Quercus alba*) z oblasti: Minnesota, Iowa, Ohio, Kentucky. Americký dub obsahuje 2 krát až 5 krát větší množství aromatických látek než evropský dub, což mu propůjčuje výjimečný aromatický potenciál.

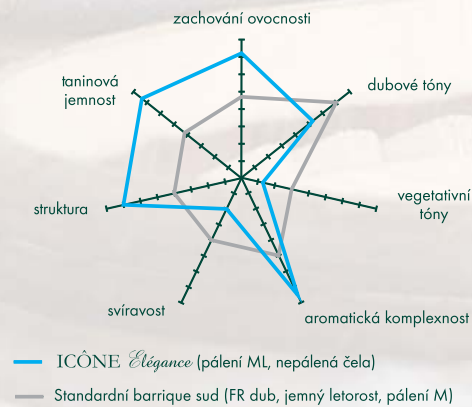
### Přínos vínu:

- komplexní aromatický charakter;
- zvyšuje plnost vína;
- intenzivnější aroma koření a vanilky.

**Naše doporučení:** Díky vysoké hladině aromatických směsí a nízké hladině ellagitaninů, doporučuje Seguin Moreau tento sud, především pro krátké zrání, které se snaží eliminovat tanin, ale zároveň zvýšit aromatickou komplexnost vína. Americké sudy jsou k dispozici v provedení - BORDEAUX a BOURGOGNE. Velikosti sudů: 225 l až 500 l.

## Elegance

SENZORICKÝ VLIV ICÔNE NA CABERNET-SAUVIGNON/MERLOT  
(po 12ti měsících zrání)



## ICÔNE ELÉGANCE

**Druh dřeva:** Francouzský dub zimní (*Quercus petraea*). Exkluzivní výběr dubového dřeva zajišťuje jeho vyrovnaný „enologický potenciál“ (stále se opakující taninovou skladbu a celkovou harmonii). Sudy prochází speciálním procesem Aquaflex.

### Přínos vínu:

- získání objemu a struktury;
- ovocnost je příjemně proložena měkkými tóny kořenitosti.

**Naše doporučení:** Sudy ICONE Elegance jsou určeny pro malolaktickou fermentaci i pro pozdější zrání. Doporučujeme je použít u vín s vyšším obsahem polyfenolů. Doporučené odrůdy: Merlot, Andre, Neronet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia). Sudy jsou k dispozici v provedení - BORDEAUX a BOURGOGNE. Velikosti sudů: 225 l a 228 l. Doba zrání 12 - 18 měsíců.

## KAVKAZSKÝ SUD

**Druh dřeva:** Dub zimní (*Quercus petraea*) z kavkazských lesů. Vlastnosti dřeva jsou obdobné jako u francouzského dubu avšak vysoký obsah tříslovin a střední aroma zajišťuje jeho dlouhodobou využitelnost.

### Přínos vínu:

- zachovává svěžest a aroma vína;
- díky nízkému obsahu laktátů vyzvedává vlastní charakter vína.

**Naše doporučení:** Sudy z kavkazského dubu jsou vhodné pro zemité typy vín, u kterých zvyšuje svěžest a aroma. Tyto sudy doporučujeme pro bílá vína s intenzivním podtextem (např. odrůdy Sauvignon Blanc, Chardonnay). Kavkazské sudy jsou k dispozici v provedení - BORDEAUX a BOURGOGNE. Velikosti sudů: 225 l až 400 l.



## ICÔNE LOW AROMA ICÔNE HIGH AROMA

**Druh dřeva:** Americký dub bílý (*Quercus alba*).

**Přínos vínu - sud ICône Low Aroma:** Zvýšení ovocnosti a komplexnosti vína. Vytváří dlouhý a plný vjem červených vín s méně intenzivním dubovým aroma. I když je tento typ sudu vyroben z amerického dubu, díky absenci kouřových a kokosových tónů je profilem blíže k francouzskému dubu.

**Přínos vínu - sud ICône High Aroma:** Bohatý a expresivní dubový výraz zdůrazňující tóny lískových oříšků, kokosu, vanilky. Víno je kulatější a více koncentrovanější na patře. Sudy přispívají k silnému dubovému profilu. Doba zrání 6 - 16 měsíců.

## Low Aroma High Aroma

SENZORICKÝ VLIV NA CS/MERLOT  
(po 12ti měsících zrání)  
zachování ovocnosti

