

ŒNOFINISHER®

By SEGUIN MOREAU

Pour l'ajustement final de vos vins en un temps record !

Dans de nombreuses situations, et en dépit de toutes les mesures prises pendant les phases d'élaboration du vin, la maturité ou les qualités du raisin rendent parfois difficile l'atteinte des objectifs initiaux.

Les copeaux **ŒNOFINISHER®**, sélectionnés par le Groupe ICV et produits par SEGUIN MOREAU, vous permettent un traitement **améliorateur** ou correctif en un minimum de temps.



Pourquoi choisir ŒNOFINISHER® ?

 **Pour apporter rapidement complexité et équilibre à vos vins juste avant mise sur le marché**

La fine granulométrie des copeaux, associée à une sélection de bois spécifiques permet d'associer une libération **très rapide** des composés du chêne à une bonne stabilité des profils sensoriels dans le temps. Sur ces **bois très riches en composés aromatiques** et vecteurs de sucrosité, des dosages de l'ordre de 0.5 à 3 g/L conviennent à l'essentiel des objectifs.

 **Pour un boisage rapide et maîtrisé**

ŒNOFINISHER® est la solution idéale pour apporter rapidement des sensations boisées sur des vins manquant d'intensité aromatique. **Une semaine de contact** suffit à libérer l'essentiel des composés du bois de chêne.

 **Pour orienter le style de vos vins**

3 recettes, pour 3 styles différents :

ŒNOFINISHER® Original : pour un boisé discret, avec un apport de volume en bouche.

ŒNOFINISHER® Toast Booster : pour des notes grillées torréfiées, et pour densifier le milieu de bouche.

ŒNOFINISHER® Vanille Booster : pour des notes vanillées et de la sucrosité en bouche.



Pour la facilité de mise en œuvre



La présentation, **sous forme compactée**, facilite le stockage, la manipulation par les opérateurs et la précision du dosage.

La présentation, en sac à infusion alimentaire, permet de fixer la durée de contact avec précision.

La mise en œuvre œnologique et les résultats sont validés par les œnologues du Groupe ICV :

- Suivi en temps réel **sur le terrain** chez plus de 500 vignerons.
- Support de **la cave expérimentale** : contrôles et expérimentations chaque année sur plus de 60 essais bois en vinification et en élevage, recommandations adaptées aux spécificités du millésime.

Pour optimiser votre organisation

Avec des délais très courts de mise en œuvre, de l'ordre de 1 semaine :

- Réduisez le temps d'occupation de votre cuverie.
- Optimisez le travail des équipes en cave.



CENOFINISHER® , c'est aussi :

Le choix d'un produit naturel, de haute qualité et en totale conformité :

- Issu d'un mélange de chênes français et américains, produits uniquement à partir de duramen de chêne, sans écorce et garanti avec moins de 1% d'aubier.
- Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et aux normes alimentaires de la FAO.

Un **conditionnement** adapté aux ateliers de vinification.

- Sac PE - alu contenant, dans un sac infusion alimentaire, 12 briques, pour un poids total de 9 kg (7,5 kg pour Toast Booster).
- Un suremballage carton avec poignée en creux pour un stockage aisé et occupant peu d'espace.



i

Vous souhaitez essayer les CENOFINISHER® ?

De par son mode d'action rapide, CENOFINISHER® est particulièrement adapté à la mise en place d'essais. Des **sachets pré-dosés** et des **BIB®** sont à disposition pour mener vos propres expérimentations. Goûtez également les essais de la **cave expérimentale** de l'ICV

Parlez-en avec votre consultant. Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

?

Le saviez-vous ?

Les équipes de R&D de SEGUIN-MOREAU ont démontré que les propriétés œnologiques des chênes sont très variables d'un individu à l'autre, et cela, dès la parcelle d'origine.

Grâce à un contrôle précis et maîtrisé de la composition des bois, notamment à l'aide d'analyses chimiques, CENOFINISHER® vous assure **régularité et précision**.



Retrouvez également sur www.icv.fr les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU de bois de chêne pour l'œnologie : CENOCHIPS®, CENOFIRST®, CENOBLOCK®, CENOSTAVES®.

Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : www.icv.fr