

ŒNOSTAVE®

By SEGUIN MOREAU

Pour un boisé haut de gamme maîtrisé en élevage

Élaborée par SEGUIN MOREAU, testée et sélectionnée par le Groupe ICV, la gamme ŒNOSTAVE® s'adresse aux vins Super Premium, Ultra Premium et Icône pour développer leur **complexité** et stabiliser leurs profils au cours de l'élevage.

En jouant sur la dose, en pilotant le temps de contact, en utilisant intelligemment l'oxygène et les lies, les ŒNOSTAVE® vous offrent de multiples possibilités pour un **élevage « sur mesure »**.

Selon vos types de vins et vos objectifs produits, le Groupe ICV vous propose deux produits : ŒNOSTAVE® 18 mm Chêne Français - Chauffe M, et ŒNOSTAVE® Collection Fruits.



Pourquoi choisir ŒNOSTAVE® ?

Pour l'originalité des profils sensoriels

En jouant sur la dose comme sur le temps de contact, vous pouvez aisément orienter la complexité vers un **fruité** plus intense et plus stable ou un **boisé** marqué. Vous restez maître du style que vous souhaitez donner à vos vins.

Pour la régularité des résultats

La qualité de la sélection des bois issus des process de tonnellerie et la maîtrise de leur maturation, comme de la chauffe, assurent une **excellente reproductibilité**.

L'utilisation de staves en cuve permet en parallèle de travailler avec la juste dose d'oxygène et de profiter de l'autolyse de la biomasse naturelle pour ajuster vos élevages.

Pour présenter plus rapidement vos vins

Les cinétiques d'échanges sont **plus rapides qu'avec la barrique**. En fonction du produit ŒNOSTAVE® utilisé, et notamment de son épaisseur, vous obtiendrez des résultats entre 4 et 6 mois pour ŒNOSTAVE® Collection Fruits, et entre 5 et 8 mois pour ŒNOSTAVE® 18 mm chêne Français - Chauffe M.

Pour la facilité de mise en œuvre et le coût

Il suffit de placer les ŒNOSTAVE® dans la cuve avant ou après pompage de votre vin. Vous pouvez les assembler avec un lien plastique ou un câble inox (en option) afin de pouvoir les retirer sans avoir à reloger votre vin.

Le suivi analytique et sensoriel comme les opérations annexes (apport d'oxygène, remise en suspension de la biomasse, soutirage...) sont grandement facilités.

Au final, les **coûts sont largement réduits** par rapport à la gestion d'un parc barrique et les risques de non - conformité mieux maîtrisés que sur des lots de vieilles barriques.





Quelles douelles CENOSTAVE® pour quels objectifs ?

Au fur et à mesure de vos élevages, vous pourrez affiner le choix de l'CENOSTAVE® la plus adaptée, ainsi que la dose et le temps de contact.

Nous vous proposons une grille simple d'aide à la décision :

OBJECTIF GÉNÉRAL			
	Boisé présent, type «vanillé», volume en bouche	Fruité dominant, peu de boisé direct	
TYPE DE VIN	Rouges «cœur de gamme» à concentration moyenne	CENOSTAVE® Collection Fruits 2 à 4 / hL	CENOSTAVE® Collection Fruits 1 à 2 / hL
	Rouge «haut de gamme», mûr et concentré	CENOSTAVE® 18 mm M 1,5 à 3 / hL	CENOSTAVE® 18 mm M 1 à 1,5 / hL
	Presses ou rouges issus de raisins stressés	CENOSTAVE® Collection Fruits 4 à 6 / hL	CENOSTAVE® Collection Fruits 3 à 4 / hL

CENOSTAVE®, c'est aussi :

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

- À plus de 95% de bois de chêne **sessile français** (*Quercus petrae*), 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 et assurant une protection optimale pendant le transport et le stockage :

- CENOSTAVE® 18 mm chêne Français - Chauffe M : boîte avec un sac PE-Alu contenant 40 staves (20 kg),
- CENOSTAVE® Collection Fruits : boîte avec un sac PE-Alu contenant 100 staves (20 kg).



Produit complémentaire

Noblesse®, levure inactive sélectionnée par le Groupe ICV, apporte polysaccharides et composés intracellulaires pour un élevage sur lies "zéro défaut" qui valorise le gras et la puissance de vos vins travaillés avec le chêne.



Caractéristiques :

- Longueur : 950 mm - Largeur 50 mm
- CENOSTAVE® Chêne Français - Chauffe M : épaisseur 18 mm
- CENOSTAVE® Collection Fruits : épaisseur 7 mm
- Elaboré par SEGUIN MOREAU à partir de chênes français, européens et américains, et chauffes différentes selon les essences pour optimiser le potentiel œnologique global.



Vous souhaitez essayer les CENOSTAVE® ?

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.

Retrouvez également sur www.icv.fr les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU de bois de chêne pour l'œnologie : CENOCHIPS®, CENOFIRST® et CENOBLOCKS® : une solution pour chaque besoin !

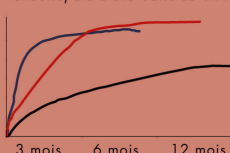
Contactez le Groupe ICV : www.icv.fr



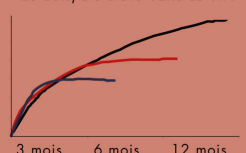
Le saviez-vous ?

Chaque douelle CENOSTAVE® présente une cinétique d'échanges vin/bois spécifique. Plus l'épaisseur de la douelle augmente, plus sa cinétique se rapproche de celle d'un fût : CENOSTAVE® 18 mm s'en rapproche davantage qu'CENOSTAVE® 7 mm (Collection Fruits).

CINETIQUE DE DIFFUSION DE LA VANILLINE (composé de chauffe) DU BOIS VERS LE VIN



CINETIQUE DE DIFFUSION DE LA WHISKY-LACTONE (composé du bois) DU BOIS VERS LE VIN



— Fût neuf — CENOSTAVE® 7mm (5 unités/hl = 10g/L) — CENOSTAVE® 18mm (2 unités/hl = 10g/L)

Source : SEGUIN MOREAU