

ŒNOFIRST®

MAXIMUS

By SEGUIN MOREAU & ICV

UN COPEAU DE VINIFICATION 100% CHÊNE AMÉRICAIN,
POUR UN MAXIMUM D'ÉQUILIBRE ET DE DOUCEUR EN BOUCHE.

Fruit de 3 années de recherche et développement du Groupe ICV en partenariat avec SEGUIN MOREAU, cette recette unique, mélange de bois frais et de bois chauffé, a été conçue pour valoriser vos presses et vos phases liquides, sur les 3 couleurs.



Pourquoi choisir ŒNOFIRST® MAXIMUS



Pour l'impact aromatique et la douceur en bouche

ŒNOFIRST® MAXIMUS assure un apport de **notes vanillées et exotiques** (coco), gomme les notes végétales et l'amertume finale.

Sur des matières premières manquant de maturité ou qui présentent de la dureté (comme c'est fréquemment le cas des presses), ŒNOFIRST® MAXIMUS est un outil de correction qui vous facilite la vie.



Pour présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs

En **fermentation, 5 à 6 jours** suffisent à obtenir les impacts positifs attendus.

La parfaite sélection des bois, associée à un dosage réfléchi (cf. recommandations), évitent d'avoir à intervenir pour corriger d'éventuels excès.



Pour optimiser votre organisation





Avec des délais courts de mise en œuvre :

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



Mise en œuvre et recommandations

Le compactage de **CENOFIRST® MAXIMUS** permet une utilisation très simple : livré dans son sac à infusion, il s'ajoute directement dans le moût en fermentation ou dans le vin.

	OBJECTIFS SENSORIELS	DOSAGE RECOMMANDÉ	MISE EN ŒUVRE ET TEMPS DE CONTACT
MOÛTS DE BLANCS ET DE ROSÉS, PRESSES DE BLANCS ET DE ROSÉS 	Apport de notes fruitées, gommage des notes végétales et de l'amertume finale.	0,5 à 1 g/L	En fermentation 5 à 10 jours
VINS DE PRESSE ROUGES 	Enrobage des tanins, gommage des arômes végétaux et de l'amertume finale.	1 à 2 g/L	Fin de fermentation pendant 1 à 2 semaines
ROUGES DE THERMO 	Enrobage des tanins, gommage des arômes végétaux et de l'amertume finale.	1 à 2 g/L	En fermentation 5 à 10 jours
ROUGES CONCENTRÉS 	Apport d'arômes vanillés, douceur et enrobage des tanins en bouche.	1 à 3 g/L	En élevage 1 semaine à 10 jours

CENOFIRST® c'est aussi :

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

- Une recette unique et innovante : **100% bois américain** (*Quercus alba*), naturellement riche en vanilline et en whisky lactone (arôme coco exotique), sans aubier, ni écorce.
- Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et au règlement européen.

Un **conditionnement** adapté aux ateliers de vinification et respectueux de l'environnement :

- Sac PE - Alu de **12 briquettes** pour un poids total de **9 kg**.
- Un suremballage carton avec poignée en creux pour un stockage aisé et occupant peu d'espace.
- Livré directement en **sac à infusion**, prêt à l'emploi pour les phases liquides : aucun

risque pour les pompes ou les filtres.

- Grâce à sa présentation compactée, CENOFIRST® occupe environ 4 fois moins de volume qu'un sac de copeaux de poids identique.



?

Le saviez-vous ?

A la différence de nombreux opérateurs sur le marché du bois, SEGUIN MOREAU possède sa propre tonnellerie aux États-Unis, ce qui lui permet de fournir des bois américains de qualité, avec une grande régularité.



i

Vous souhaitez essayer et déguster CENOFIRST® MAXIMUS ?

Parlez-en avec votre consultant. Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous faire déguster les essais comparatifs ICV.

Retrouvez également sur www.icv.fr les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU :

CENOFIRST®, CENOFINISHER®, CENOBLOCK®, CENOSTAVES®.

Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : www.icv.fr