

ŒNOFIRST®

ROSÉ^[S]

By SEGUIN MOREAU & ICV

LE COPEAU DÉDIÉ AUX VINS ROSÉS, POUR PLUS DE FRAÎCHEUR, DE RICHESSE AROMATIQUE, ET UNE MEILLEURE TENUE DANS LE TEMPS.

ŒNOFIRST® ROSÉ^[S] est issu de 5 années de R&D sur la vinification des rosés et leur adéquation avec le bois de chêne. Le Groupe ICV et la tonnellerie SEGUIN MOREAU ont associé leurs savoir-faire pour mettre au point ce nouvel outil à disposition des vinificateurs de vins rosés.



Pourquoi choisir ŒNOFIRST® ROSÉ^[S] ?

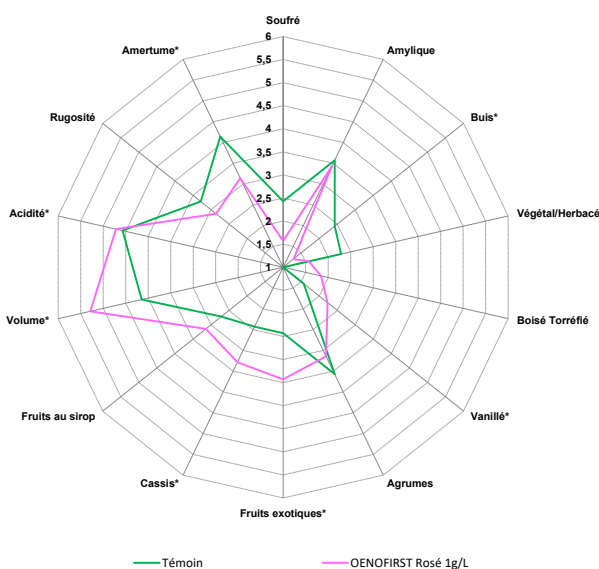
Pour faire monter en gamme la qualité de vos rosés

- ŒNOFIRST® ROSÉ^[S] apporte :
- Plus d'**intensité aromatique**, avec des notes florales, de fruits blancs, sans perception d'arômes boisés vanillés ou torréfiés.
 - Plus de **richesse en bouche**, avec des vins rosés plus charnus, plus frais et plus long en final.

Pour assurer une meilleure conservation de vos rosés

ŒNOFIRST® ROSÉ^[S] assure une meilleure longévité des vins rosés, avec des arômes préservés et une bouche plus équilibrée après 10 mois d'élevage.

Rosé 2019 Grenache (Var)





Mise en oeuvre et recommandations

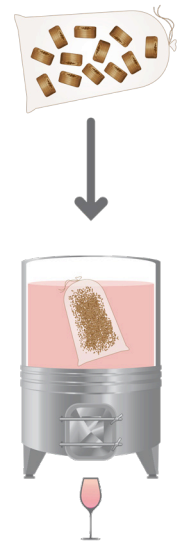
Le format compacté d'**CENOFIRST® ROSÉ^[S]**, une exclusivité SEGUIN MOREAU, permet une utilisation très simple. Livré dans son sac à infusion, il s'ajoute directement dans le moût en fermentation ou dans le vin.

Les briquettes compactées de 750g chacune permettent un dosage facile et précis.

Dose d'emploi : 0,5 à 1,5 g/l

Temps de contact : 7 à 10 jours

CENOFIRST® ROSÉ^[S] peut également s'utiliser en élevage. Un essai préalable en BIB est recommandé pour ajuster la dose (BIB et échantillons de copeaux disponibles sur demande auprès de votre consultant ICV).



CENOFIRST® ROSÉ^[S] c'est aussi :

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

- Une recette unique et innovante : un assemblage de chêne américain et de chêne français, avec un choix de chauffe spécifique permettant d'apporter des notes exotiques et de fruits blancs, sans notes boisées perceptibles.
- 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 **9kg**.
- Un suremballage carton avec poignées en creux pour 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 Etats-Unis, ce qui lui permet de fournir des bois américains de qualité, avec une grande régularité.



Vous souhaitez essayer et déguster CENOFIRST® ROSÉ^[S] ?

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® R00, R01 et MAXIMUS

CENochIPS® · CENOFINISHER® · CENOBLOCK®

CENOSTAVES®

Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : www.icv.fr