ŒNOCHIPS®

R02

By SEGUIN MOREAU

Le copeau de vos élevages pour un fruité élégant

Comment répondre aux exigences de vos marchés à rotation rapide ?
Par un élevage de vos vins sur une durée courte et par la régularité dans l'atteinte des profils visés.

Les copeaux ŒNOCHIPS® R02, sélectionnés par le Groupe ICV et produits par SEGUIN MOREAU, renforcent **l'expression des notes fruitées de vos vins** et développent les sensations d'**équilibre** en bouche.

Pourquoi choisir ŒNOCHIPS® R02 ?

Pour l'impact aromatique et la rondeur en bouche

L'originalité des ŒNOCHIPS® repose en grande partie sur la **souplesse** qu'ils offrent dans l'atteinte du résultat final :

- à petite dose, c'est l'**ouverture aromatique** et les sensations de rondeur qui sont privilégiées,
- à dose plus forte, les **notes vanillées** sont plus présentes et la rondeur s'accompagne d'une **structure** plus marquée, sans agressivité.

Pour optimiser votre organisation

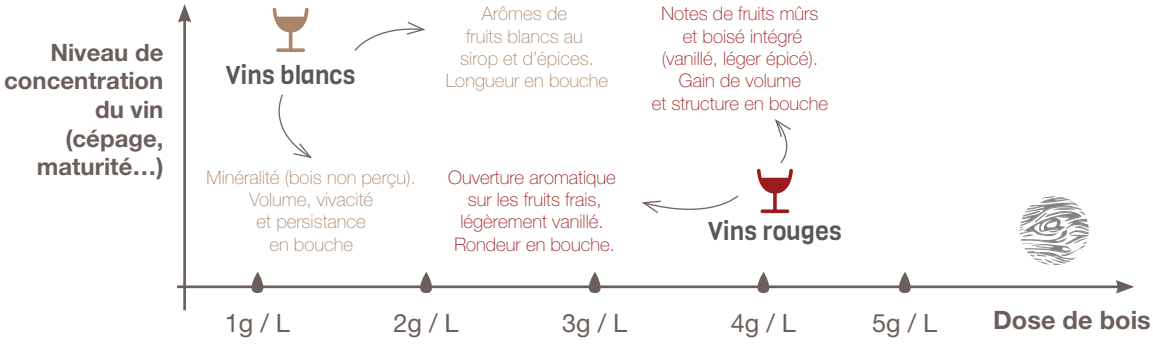
Avec des délais courts de mise en œuvre :

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

Pour présenter plus rapidement vos vins aux acheteurs

Les **temps de contact** sont relativement **courts** : 6 à 12 semaines en général.

Cette qualité vous permet de répondre à des contraintes d'élevages courts, dans des conditions reproductibles.



Pour la régularité des effets et la facilité de mise en œuvre

La sélection des bois, la maturation et la chauffe sont **parfaitement maîtrisées** et contrôlées afin d'assurer des résultats très réguliers.

La présentation en sacs à infusion alimentaires permet de **fixer la durée de contact** avec précision.

La **dose** peut être **adaptée** au niveau de concentration des vins travaillés. De plus, l'apport concomitant de levures inactivées intensifie les effets et améliore la stabilité dans le temps.

Polyvalents, les ŒNOCHIPS® peuvent s'utiliser sur vins **rouges** comme sur vins **blancs**.

La mise en œuvre œnologique et les résultats sont validés par les équipes 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 30 essais bois en vinification et en élevage, recommandations adaptées aux spécificités du millésime.

ŒNOCHIPS® R02, 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 **assemblage** de chênes français de différentes chauffes, sélectionné par le Groupe ICV pour répondre aux spécificités des **vins méditerranéens ou rhodaniens**.

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

- Sac à infusion en polyester (9 kg),
- Emballage en polyester et polyéthylène blanc.

Produit complémentaire

Nous vous recommandons les **levures sèches inactives** de la gamme **Booster®**, apportées dès le début de l'élevage et avec un brassage régulier (avec CO_2, N_2 ou mélange) pour optimiser sensations positives et longévité.

Vous souhaitez essayer les ŒNOCHIPS® R02 ?

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 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.

SEGUIN MOREAU assure un contrôle précis de la composition des bois utilisés pour le mélange ŒNOCHIPS® R02 afin de vous proposer la meilleure régularité possible.

Retrouvez également sur **www.icv.fr** les autres produits de la gamme SEGUIN MOREAU de bois de chêne pour l'œnologie : ŒNOFIRST®, ŒNOBLOCK®, ŒNOSTAVES®.
Une solution pour chaque besoin !

Contactez le Groupe ICV : **www.icv.fr**