

# 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
<b>MOÛTS DE BLANCS ET DE ROSÉS, PRESSES DE BLANCS ET DE ROSÉS</b> 	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
<b>VINS DE PRESSE ROUGES</b> 	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
<b>ROUGES DE THERMO</b> 	Enrobage des tanins, gommage des arômes végétaux et de l'amertume finale.	1 à 2 g/L	En fermentation 5 à 10 jours
<b>ROUGES CONCENTRÉS</b> 	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 :

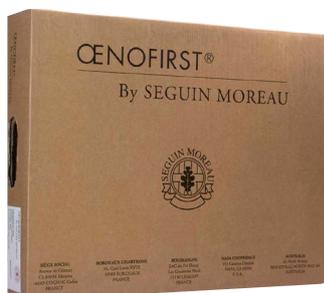
- Une recette unique et innovante : **100% bois américain** (*Quercus alba*), naturellement riche en vanilline et en whisky lactone (arôme coco exotique), sans aubier, ni écorce.
- Conforme au Codex œnologique édité par l'OIV et au règlement européen.

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.



## 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](http://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](http://www.icv.fr)