

MADERA DE ROBLE PARA LA ENOLOGIA



oeno|chêne

Enólogos, los Arquitectos del vino

www.oenochene.com

Garantizamos la trazabilidad de nuestros productos durante todo el proceso de fabricación.

Aplicamos el sistema HACCP y contamos con la certificación ISO 22000.



Para la selección y el suministro de nuestra madera, hemos establecido sólidas asociaciones con fábricas de duelas que garantizan la **REGULARIDAD, LA CALIDAD Y LA TRAZABILIDAD DE ROBLES.**

Nuestros productos están **destinados a todos los profesionales del sector del vino** : Bodegas cooperativas, fincas vinícolas, comerciantes, comercializadores.

Distribuimos nuestros productos directamente en Francia y también los exportamos a todo el mundo: España, Italia, Portugal, Marruecos, Túnez, Argentina, Alemania, Europa del Este...



Utilizamos diferentes especies según su origen

- **QUERCUS PETRAEA ET ROBUR** para el Roble Francés
- **QUERCUS ALBA** para el Roble Americano

A LO LARGO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN, LA MADERA SE PROCESA DE FORMA RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE, DE FORMA NATURAL Y SIN UTILIZAR PRODUCTOS QUÍMICOS.

Las maderas proceden exclusivamente de robles madurados al aire libre durante un periodo de 24 a 36 meses. Durante esta etapa se producen una serie de reacciones físicas y químicas que son esenciales para refinar la calidad del roble.

La maduración también permite que la madera pierda su exceso de compuestos tánicos desagradables y desarrolle su potencial aromático mediante la transformación de precursores de aromas hasta entonces inodoros.





Enólogos, los Arquitectos del vino

Nuestro equipo de enólogos, que fundó CEnochêne en 2006, ha adquirido una especialización única en la **producción de maderas enológicas que ofrecen los mejores componentes del roble para la elaboración de sus vinos.**

Combinada con una rigurosa selección de robles de primera calidad, la innovación del proceso que hemos desarrollado reside en el sistema de tostado suave por «convección del núcleo» y homogéneo. Al ofrecer una variabilidad de temperatura que va de 100° a 300° e inducir el uso de aire ventilado, nuestro sistema de tostado permite potenciar al máximo las cualidades de la madera utilizada.

Para ello, contamos con nuestro propio departamento de investigación y experimentamos regularmente con nuevas técnicas de tostado con el fin de innovar y descubrir nuevos perfiles aromáticos para crear nuevos productos.

**Gracias a este saber hacer, fruto de un riguroso trabajo de I+D
y de más de 15 años de experimentación,
CEnochêne aporta soluciones a sus problemas.**

Nuestro enólogos le acompañan y participan en la estructuración de sus vinos mediante el estudio de la elección del mejor producto (virutas, microduelas o duelas), su dosificación, la definición de la fase óptima de incorporación de la madera en función del perfil de vino deseado, y todo su proceso, a través de la cata.

En efecto, nuestra bodega experimental nos permite probar nuestros productos directamente en los vinos y determinar los mejores ensamblajes posibles con las distintas variedades de uva.

**Gracias a nuestros productos,
acompañamos y asesoramos a nuestros clientes
para desarrollar o crear vinos placenteros,
nuevos vinos,
y suscitar nuevos deseos de consumo.**



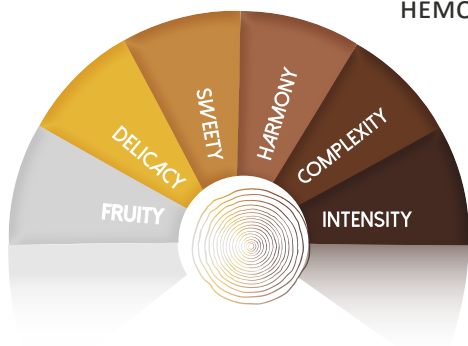


NUESTROS TOSTADOS

Nuestro innovador sistema de calentamiento por convección garantiza una buena reproducibilidad y un tostado homogéneo en el núcleo. Durante el tostado, los polisíidos de la madera (principalmente celulosa y hemicelulosa) se transforman en compuestos furánicos (notas de caramelo, notas tostadas), compuestos enólicos (dulzor, pan tostado), aldehídos fenólicos (vainilla, especiado, amaderado) o compuestos metil-lactónicos (coco, amaderado)...

Este proceso de tostado permite revelar la sucrosidad de los vinos, o subrayar el volumen, así como la longitud en boca, y también ofrece la posibilidad de obtener una paleta casi infinita de aromas, desde las notas de vainilla a las de chocolate, pasando por notas de pan de especias y moca, según el perfil de tostado.

PARA RESALTAR ESTOS DIFERENTES AROMAS,
HEMOS CREADO UNA GAMA DE PERFILES DE TOSTADO



FRUITY Frescura, amargor eliminado, color estabilizado, oxidación limitada

 **DELICACY** Afrutado, volumen, estructura, complejidad

 **SWEETY** Vainilla, moca, estructura, complejidad

 **HARMONY** Amaderado fino y armonioso, redondez

 **COMPLEXITY** Complejidad aromática, notas tostadas, chocolate

 **INTENSITY** Café, chocolate blanco, sucrosidad e intensa persistencia aromática

MADERA ENOLÓGICA

Nuestra gama de piezas de madera, ya sean de roble francés o americano, está diseñada para adaptarse a una gran variedad de recipientes y técnicas de vinificación o crianza. Estas piezas están disponibles en todas las intensidades de tostado, garantizando un perfecto control del perfil aromático.

Su elección dependerá del tiempo de que disponga para madurar sus vinos en antes de comercializarlos en , del presupuesto de que disponga y de la calidad que desee.

	VIRUTAS / CHIPS 	MICRODUELAS / BLOCKS 	DUELAS 7, 12 MM 
Facilidad de uso	+++	+++	+
Economía	++	++	+
Fineza aromatique	++	++	+++
Aporte de Oxígeno al vino	+	+	+++
Tiempo de contacto	Corto 2 meses	Medio 3 meses	Largo 4 meses
Conditionnement	Red de infusión 5 Kg	Red de infusión 5 Kg	25 ó 50 unidades

*La gama FRUITY ofrece madera sin calefacción, sin notas tostadas



NUESTROS PRODUCTOS

MEZCLAS DE VINIFICACIÓN

Mezcla de diferentes orígenes de madera y diferentes tostados, las mezclas de virutas ayudan a aumentar el potencial de sus uvas.

Desarrolladas para responder al pliego de condiciones de cada variedad de uva y a las diferentes técnicas de vinificación, la dosificación se definirá en función de sus expectativas, entre 1 y 4 g/l.



BLEND 11

CHARDONNAY,
GRENACHE
BLANC,
VIOGNIER
COMPLEXE

BLEND 12

SAUVIGNON,
VERDEJO,
TORRONTES,
MARSHANNE,
VIOGNIER
FRAIS

BLEND 13

VINO ROSADO,
GRENACHE,
SYRAH,
CINSAULT,
PINOT

BLEND 21

MALBEC,
MERLOT,
PINOT

BLEND 22

VINO MPC,
CARIGNAN,
MARSELAN,
PETIT VERDOT,
CABERNET,
SYRAH

BLEND 23

VINO DE PRENSA,
COSECHA
BOTRITIZADA,
COSECHA MUY
POCO MADURA

BLEND TMX

VINO DE
THERMOMIX

LA GAMA EASY

Una gama de ayudas a la vinificación y a la crianza para responder a las diferentes necesidades de producción:

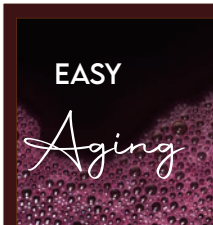
- **Easy Fruity**, para la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos, sobre mosto, en FA o FML. Es una mezcla hidrolizable de taninos condensados, levadura inactivada (*Saccharomyces cerevisiae*) y autolisado de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) presentada en polvo para diluir e incorporar a los depósitos.
- **Easy Aging**, un producto funcional adicional, mezcla de taninos de roble tostados y derivados de levadura (levaduras inactivadas).

EASY FRUITY : BOOSTEZ LE FRUIT QUI EST DANS LE VIN !



- REDUCE LA SENSACIÓN DE ASTRINGENCIA Y EL CARÁCTER VEGETAL
- REFUERZA LAS NOTAS AFRUTADAS PARA OBTENER VINOS MÁS REDONDOS
- REFUERZA EL VOLUMEN DEL VINO, DENSIFICA EL PALADAR MEDIO
- MEJORA LA INTEGRACIÓN DE LA MADERA CON FINES ENOLÓGICOS

EASY AGING : OPTIMISEZ LE TEMPS D'ÉLEVAGE !



- REPRODUCE LA ACCIÓN DE LA CRIANZA SOBRE LÍAS
- AYUDA A AUMENTAR LA LONGITUD Y EL VOLUMEN EN BOCA
- POTENCIA EL DULZOR
- PERMITE INTEGRAR LAS NOTAS AMADERADAS
- REDUCE EL TIEMPO DE CONTACTO (-20 A 25% SOBRE LA CRIANZA)





NUESTROS PRODUCTOS

LA GAMA PREMIUM QUALITY ONE







CRIANZA NOBLE PARA SUS MEJORES VINOS

UNA SELECCIÓN DE MADERAS DE PRIMERA CALIDAD, UN PROCESO INNOVADOR DE TORREFACCIÓN
PLANCHAS GRUESAS DE PRIMERA CALIDAD 3 MONTAJES : **TRADITION**, **MINÉRAL** et **DOUCEUR**



Tradition

REVELA LA COMPLEJIDAD
AROMÁTICA,
realza el volumen
y la potencia de los vinos.

Minéral

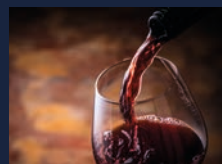
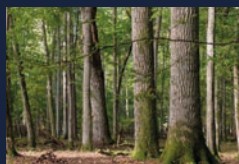
AUMENTA LA MINERALIDAD
de las cuvées, realza las notas
de pedernal y la frescura
aromática.

Douceur

REALZA LAS NOTAS AFRUTADAS
DE LOS VINOS,
amplifica el dulzor,
el carácter exquisito y delicioso.



DUELAS GRUESAS / KIT BARRIL / MICRODUELAS / MEZCLAS DE VIRUTAS

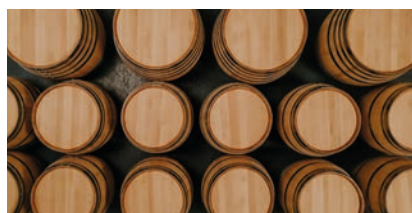




NUESTROS PRODUCTOS

BARRILES ANA SELECTION

Para ofrecer una gama completa de productos, distribuimos barricas de Tonnellerie Ana Sélection. Se trata de barricas de alta gama fabricadas con roble de alto crecimiento procedente de bosques estatales.



4 barricas específicas para cada variedad de uva



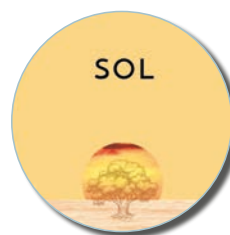
**FRESCURA Y
RESPECTO POR LA FRUTA**

Para una búsqueda
de finura, elegancia y
frescura.



**AUTENTICIDAD Y
OPULENCIA**

Aporta redondez y
dulzura con gran
elegancia tánica.



**EQUILIBRIO Y COM-
PLEJIDAD**

Equilibrio perfecto entre
frescura, complejidad y
riqueza aromática.



**VERSATILIDAD
Y TANINOS**

Complejidad e integración
de taninos
para todo tipo de vinos.

L'EXPRESSION BOURGOGNE



*Especialmente diseñada para Chardonnay y Pinot Noir
(también Syrah y Garnacha), la gama Jayer ofrece :*



RED SELECTION
Calentar el perfil
de Borgoña



WHITE SELECTION
Selección de granos
finos y semifinos

www.anaselection.fr

ANA
Sélection
FRANCE

