



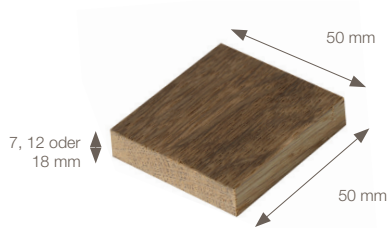
NOBILE[®] BLOCKS

Charakter und Komplexität unter Schonung von Fruchtaromen



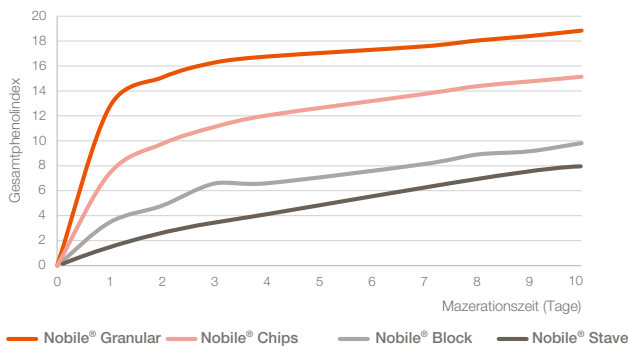
NOBILE[®]
L'œnologie du bois

ÖNOLOGISCHE VORTEILE



- Bei kürzeren Ausbauzeiten genauso elegante Weine wie mit den **Staves** erzielen.
- Komplexe Weinprofile erhalten.
- Einfach in der Anwendung.

EXTRAKTION



Die Geschwindigkeit, mit der die Holzinhaltstoffe extrahiert werden, hängt von der Größe der verwendeten „Eichenholzstücke“ ab. Je kleiner das Produkt ist, desto schneller erfolgt die Extraktion und desto kürzer ist die Kontaktzeit.

Wegen ihres Formats sind die Blocks eine Lösung für Weine, die rasch auf den Markt gebracht werden sollen. Sie wurden so konzipiert, dass sie sich für kurze Ausbauzeiten (3 bis 4 Monate) eignen und vergleichbare Ergebnisse mit einem Ausbau mit Staves liefern.



Gärung oder Ausbau?

Mikroorganismen haben einen Einfluss auf den Einsatz von Eichenholz. Bei der alkoholischen Gärung und beim biologischen Säureabbau werden bestimmte aromatische Inhaltsstoffe des Holzes von Hefen und Bakterien abgebaut, was sich auf die geschmackliche Ausgewogenheit auswirkt. Das Ergebnis ist ein besser eingebundener Holzton, der als eleganter wahrgenommen wird.

DIE TOASTINGVERFAHREN FÜR NOBILE®

GLEICHMÄSSIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG

Spezielles Toastingprogramm zur Herstellung reproduzierbarer Aromaprofile.

GLEICHMÄßIGE
TOASTUNG

ABGESTUFTE TOASTUNG

Prozess, bei dem das Holz an der Oberfläche getoastet wird, wodurch eine von außen nach innen abgestufte Röstung wie bei der traditionellen Toastung von Barrique-Fässern zustande kommt.

ABGESTUFTE
TOASTUNG

DOPPELTE TOASTUNG

Kombination aus zwei Toastingverfahren, was für ein gut ausgewogenes Verhältnis zwischen Ellagantanninen und Polysacchariden, welche im Holz von Natur aus enthalten sind, und für eine Aromenkomplexität, die mit der eines Barrique-Ausbaus vergleichbar ist, sorgt.

DOPPELTE
TOASTUNG

SOFT OAK

Der eigens für die 18-mm-Produktreihe von **NOBILE®** entwickelte „Soft Oak“-Prozess dient dazu, das Staves-Toastingverfahren zu optimieren. Dieses Vor-Toastingprogramm sorgt für ganz besondere Aromaprofile.

SOFT
OAK
PROCESS



NOBILE® BLOCKS

STAVES
7
MM

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG



FRESH



FrISChe, Frucht & Struktur.



SENSATION



Süße, Vanille & Toastnoten.

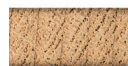


INTENSE



Volumen, gerösteter Kaffee & Schokolade.

ABGESTUFTE TOASTUNG



REVELATION



Struktur & aromatische Komplexität.



AMERICAN REVELATION



Süße, Lebkuchen & Lactone.

STAVES
12
MM

DOPPELTE TOASTUNG

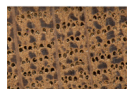


ELITE



Röst- & Toastnoten. Fülle. Traditioneller Barrique-Ausbau.

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG



DULCE



Milchkonfitüre, Karamell

STAVES
18
MM

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG



18 - XBASE



Fruchtig, ohne Toastnoten. Fülle & Fett.



18 - XTREME



Ausdruck reifer Früchte. Süße mit Noten nach Mokka & geröstetem Kaffee.

ABGESTUFTE TOASTUNG



18 - DIVINE



Textur. Verlängert die Frucht bis in ein komplexes Finale (Eleganz wie bei Burgunder Barrique).

HERKUNFT

Französische Eiche (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) und/oder amerikanische Eiche (*Quercus alba*).

NOBILE® engagiert sich für das Zertifizierungssystem PEFC (Pan European Forest Certification) zur Förderung einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung und zur Sicherung der Artenvielfalt.

DOSAGE

WEISSWEIN

Bei der Gärung: 1 bis 3 g/L Blocks durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**-Infusion-Bags nach dem Entschleimen.

Bei einer Anwendung im fertigen Wein: Zugabe von 1 bis 3 g/L Blocks durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**- Infusion-Bags in den Tank.

KONTAKTZEIT

Bei der Gärung: über die gesamte Gärung, mit 3- bis 4-monatigem Ausbau.

Beim Ausbaus: 3 bis 4 Monate.

Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.

LAGERUNG

In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (5 bis 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.

Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

SICHERHEIT, QUALITÄT & REGELMÄSSIGKEIT

Im Interesse einer Reproduzierbarkeit der **NOBILE®**-Profile unterliegen sämtliche Produkte des Sortiments einer strengen Kontrolle, wodurch sie stets den Anforderungen bezüglich Qualität, Nachverfolgbarkeit und Reproduzierbarkeit entsprechen.

Für **NOBILE®** wird das HACCP-Prinzip angewendet.

REIFUNG DES HOLZES

Das Holz genießt eine natürliche Reifung bei einer mindestens **24-monatigen** Lagerung im Freien.

ROTWEIN

Bei einer Anwendung im abgestochenen Wein: Zugabe von 3 bis 6 g/L durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**-Infusion-Bags in den Tank.

DIMENSIONEN

Größe

- 7 mm: 50 x 50 x 7 mm.
- 12 mm: 25 x 100 x 12 mm.
- 18 mm: 50 x 50 x 18 mm.

Kontaktfläche

2,6 m² bei 5 kg.

VERPACKUNG

5-kg-Infusion-Bag in einem 5-kg-Sack.

Verpackung aus PET-Aluminiumverbund für einen optimalen Aromaschutz.

GESETZGEBUNG

Bei einem Einsatz von „Eichenholzstücken“ in der Kellerwirtschaft sind Vorschriften zu beachten.

Bitte beachten Sie geltende Gesetze.



NOBILE®
L'œnologie du bois

CS 61 611 – 33 072 Bordeaux Cedex – France
Tél : + 33 (0) 5 56 86 53 04 – nobile@laffort.com - www.laffort.com

