



# CHIPS & GRANULARS

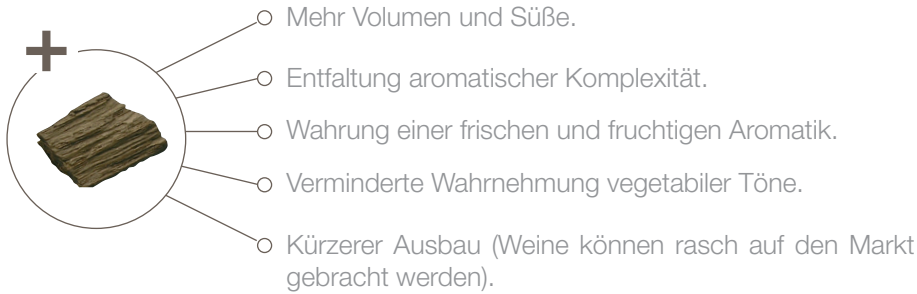
Ein umfassendes Sortiment an hochwertigen Produkten, die  
Tradition, Fachwissen & Innovation vereinen

---

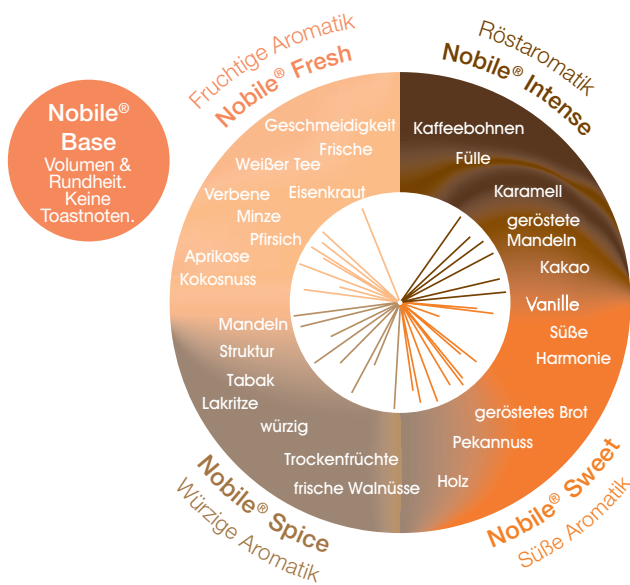


**NOBILE**<sup>®</sup>  
L'œnologie du bois

## ÖNOLOGISCHE VORTEILE



## SENSORISCHE ANALYSE



### Erhältliche Duft- und Geschmacksnoten des Sortiments.

Bei der mit größter Feinfühligkeit durchgeführten Toastung werden die flüchtigen Verbindungen aus dem Holz freigesetzt. Voraussetzung für die Reproduzierbarkeit der verschiedenen **NOBILE®**-Profile in aromatischer Hinsicht und hinsichtlich der Tannine, sind Erfahrung und Know-How in puncto der verschiedenen Verfahren.

## LÖSUNGEN FÜR DEN AUSBAU

### STRUKTUR & VOLUMEN



#### BASE + FRESH



Mehr Struktur und Volumen ohne holzige Noten.



#### FRESH + SWEET



Frische & Struktur. Aromatische Finesse.

### SÜSSE & KOMPLEXITÄT



#### BASE + SWEET



Verstärkte Süße. Toastnoten.



#### BASE + SWEET + INTENSE



Komplexität & Volumen. Verringerte Wahrnehmung vegetabler Töne.





# CHIPS & GRANULARS

## UNGETOASTETES HOLZ



**NOBILE® FRESH  
GRANULAR 24M  
Granulars**



Oxidationshemmend & strukturgebend.



**NOBILE® AMERICAN  
FRESH GRANULAR  
Granulars**



Fruchtig & Lactone.

## GETOASTETES HOLZ



**NOBILE® FRESH  
THERMO TRAITÉ  
Chips & Granulars**



FrISChe, Frucht & Struktur.



**NOBILE® BASE  
Chips**



Volumen & Rundheit.  
Ohne tostaromen.



**NOBILE® SPICE  
Chips**



Fruchtig & würzig.



**NOBILE® SWEET  
Chips & Granulars**



Vanille- & Toataromen.



**NOBILE®  
SWEET VANILLA  
Chips & Granulars**



Süße & Vanille, Marshmallow



**NOBILE® INTENSE  
Chips**



Volumen & geröstete.  
Mandeln.



**NOBILE® AMERICAN  
BLEND  
Chips & Granulars**



Karamellisiert & rauchig.

GLEICHMÄßIGE  
TOASTUNG

### GLEICHMÄSSIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG

Spezielles Toastingprogramm zur Herstellung reproduzierbarer Aromaprofile.

## 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 Chips oder Granulat nach dem Entschleimen zusetzen.

**Bei einer Anwendung im fertigen Wein:** Zugabe von 0,5 bis 3 g/L durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**-Infusion-Bags in den Tank.

## KONTAKTZEIT

---

**Bei der alkoholischen Gärung:** über die gesamte Gärung hinweg.

**Beim biologischen Säureabbau:** ab Beginn des biologischen Säureabbaus und insgesamt über 4 bis 6 Wochen.

**Beim Ausbau:** 6 bis 8 Wochen.

**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 **Nobile® Fresh Granular 24M** : 18 Monate.

Mindesthaltbarkeit: 4 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.



**NOBILE®**  
L'œnologie du bois

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

## REIFUNG DES HOLZES

---

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

### ROTWEIN

**Beim Einmaischen:** 1 bis 5 g/L Chips oder Granulat beim Befüllen des Tanks nach und nach zusetzen.

**Bei einer Anwendung im abgestochenen Wein:** Zugabe von 1 bis 4 g/L durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**-Infusion-Bags in den Tank.

## DIMENSIONEN

---

### Größe

Granulate: 2 bis 7 mm (95 % > 2 mm).

Chips: 7 bis 15 mm.

Das Herstellungsverfahren garantiert eine einheitliche Produktgröße, was eine bessere Extraktion gewährleistet.

## VERPACKUNG

---

15-kg-Sack / In loser Schüttung oder mit zwei Infusion-Bags zu je 7,5 kg.

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.

