

NOBILE® CHERRY SPICE



Süffige Frucht, natürlich würzig

NOBILE® CHERRY SPICE sind Chips, die ausschließlich aus einer Auswahl französischer Eichenhölzer hergestellt werden und auf ein höchst präzises Toastingverfahren zurückgehen.

Önologische Eigenschaften

Wenn Holz in der Kellerwirtschaft eingesetzt wird, werden bevorzugt fruchtige, leicht trinkbare Weinprofile angestrebt, um die Weine rasch auf den Markt zu bringen.

Dank seiner originellen Zusammensetzung fördert **NOBILE® CHERRY SPICE** den Eindruck von Süße und Frische im Wein.

NOBILE® CHERRY SPICE trägt zur Entfaltung schwarzer Fruchtnoten bei, zugleich sorgt es für feine Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken.

GLEICHMÄSSIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG



NOBILE® CHERRY SPICE
Chips



Süße, schwarze Früchte & Würze

Die vorteile



- 1 Eindruck von Süße im Geschmacksaufakt.
- 2 Verstärkte Frische und verstärkte Entfaltung „schwarzer Früchte“ im Wein.
- 3 Feine Noten von schwarzem Pfeffer und von Gewürznelken.
- 4 Verringerte Wahrnehmung eines vegetabilen Charakters.
- 5 Optimierte Ausbaudauer (rasche Markteinführung).



NOBILE®
L'œnologie du bois

HERKUNFT

Französische Eiche (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).

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: 0,5 bis 3 g/L Chips nach dem Entschleimen zusetzen.

Bei einer Anwendung im fertigen Wein: Zugabe von 1 bis 2 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: 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

Beim Einmaischen: 2 bis 5 g/L Chips beim Befüllen des Tanks nach und nach zusetzen.

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

DIMENSIONEN

Chips: 7 bis 15 mm.

Die Kalibrierung bei der Produktion sorgt für eine einheitliche Produktgröße und somit für eine qualitativ bessere Extraktion.

VERPACKUNG

15-kg-Sack mit zwei Infusion-Bags zu je 7,5 kg.

Verpackung aus PET-Aluminiumverbund für einen optimalen Schutz der Holzinhaltsstoffe.

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.nobile-oenologie.com

