



NOBISPARK

Traditionelle Flaschengärung unter Holzkontakt,
für mehr Komplexität und Eleganz.



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

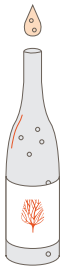
KONZEPT

Die Suche nach der bestmöglichen Balance zwischen den natürlichen Inhaltsstoffen von Eichenholz und Schaumweinen während der alkoholischen Gärung haben uns zur Entwicklung von **NOBISPARK** geführt. Dieses Bidule ist das Ergebnis eines Entwicklungsprojekts zum Einsatz von Holz während der Flaschengärung.

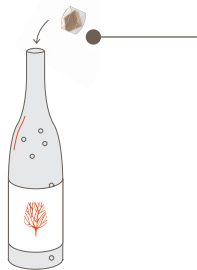


NOBISPARK wird wie ein klassisches Bidule verwendet, deshalb sind keine speziellen Vorrichtungen für seine Anwendung bei der Tiragefüllung erforderlich.

DER PROZESS VON NOBISPARK



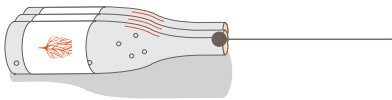
Tiragefüllung



Einsatz von
NOBISPARK



Ein innovatives System, das keine Anpassung an die Produktionsabläufe erfordert.



Flaschenreifung



Wählen Sie die **NOBISPARK**-Variante, die am besten zu den Anforderungen Ihres Sektes passt.



Degorgieren

Degorgieren (manuell oder automatisch)



NOBISPARK PRODUKTREIHE

Verbessert die aromatische Länge des Sektes am Gaumen und die Geschmeidigkeit der Perlage.



NOBISPARK FRESH



Sorgt für Süße und Volumen, gleichzeitig schont es die Integrität, Frische und Frucht der ursprünglichen Assemblage. Keine Toastnoten.

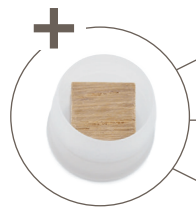


NOBISPARK SENSATION



Sorgt für Komplexität und Toastnoten, bestens eingebunden durch die zweite Gärung und bewahrt die Frucht.

ÖNOLOGISCHE VORTEILE



○ **Sensorische Differenzierung der Sekte bei gleichem Sektgrundwein**

○ **Verbesserung der aromatischen Reintönigkeit:** beseitigt eventuelle Reduktionsnoten bei jungen Sektgrundweinen.

○ **Antioxidativer Schutz:** verbessert das Lagerungspotential von Schaumweinen erheblich.

SENSORISCHE ANALYSE

Von einer ENAC-akkreditierten Verkostungsjury (Akkreditierung Nr. 941/LE1830) gemäß der Norm UNE-EN ISO / IEC 17025/2017 durchgeführte sensorische Beurteilung im Vergleich mit einem Kontrollsekt.

- Verbesserung des fruchtigen und des blumigen Charakters.
- Verbesserung des Volumens am Gaumen.
- Verringerte Wahrnehmung von Adstringenz.
- Verstärkung der Länge am Gaumen.

HERKUNFT

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

DOSAGE

1 **NOBISPARK** Bidule pro Flasche (entspricht einer Menge von 0,75 g/L), zum Zeitpunkt der Tiragefüllung.

Den Bidule-Versorgungsbehälter mit **NOBISPARK** so wie üblich befüllen.

KONTAKTZEIT

Die Dauer der zweiten Gärung bei der traditionellen Methode (von der Tirage bis zum Degorgieren).

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

Alle **NOBISPARK**-Produkte werden anhand spezieller Toastingprogramme hergestellt, welche die Ausarbeitung einer reproduzierbaren Aromatik ermöglichen (gleichmäßige Toastung).

REIFUNG

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

NOBISPARK wird beim Degorgieren auf natürliche Weise beseitigt, ohne irgendwelche Rückstände zu hinterlassen, weder auf der Degorgierlinie noch auf der Flasche.

NOBISPARK ist komplett automatisierbar, ihre Verwendung erfordert keinerlei Änderung der Tiragelinie noch der Degorgierlinie.

DIMENSIONEN

Größe: ± 11,5 x 11,5 x 7 mm

Gewicht: ± 0,5 g

Kontaktfläche: 0,0006 m².

Durch den Herstellungsprozess wird eine gleichmäßige Produktgröße garantiert und somit eine qualitativ bessere Extraktion gewährleistet.

VERPACKUNG

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

Sack mit 500 Bidulen.

GESETZGEBUNG

Beim 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