

NOBILE® STAVE DULCE



Natürlich süffig & süß

NOBILE® STAVE DULCE stammt aus einer Selektion französischer Eichenhölzer und geht auf ein einzigartiges, höchst präzises Toastingverfahren zurück.

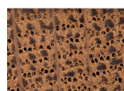
Önologische Eigenschaften

Beim Ausbau werden primär Weinprofile gewünscht, die leicht zu trinken sind, um sie besser auf den Markt bringen zu können.

Dank seiner originellen Zusammensetzung trägt **NOBILE® STAVE DULCE** zur Empfindung von Süße und Rundheit im Wein bei.

NOBILE® STAVE DULCE trägt zur Entwicklung von Noten nach „Milchkonfitüre“ und Karamell bei und schont gleichzeitig die Frucht.

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG



NOBILE® DULCE
Staves & Blocks



Süße. Milchkonfitüre & Karamell.



Die vorteile



- 1 Mehr Süße und Rundheit.
- 2 Verstärktes Volumen am Gaumen.
- 3 Entwicklung süßer Noten nach „Milchkonfitüre“ und Karamell.
- 4 Verminderte Wahrnehmung vegetabiler Töne.



NOBILE®
L'œnologie du bois

HERKUNFT

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

NOBILE® engagiert sich im Rahmen des PEFC-Zertifizierungssystems (Pan European Forest Certification) für die Förderung einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung und die Sicherung der Artenvielfalt.

DOSAGE

WEISSWEIN

Bei der Gärung: Zugabe von 0,5 bis 2 Staves/hL durch direktes Eintauchen der **NOBILE® STAVE DULCE** in den Tank.

ROTWEIN

Beim Einmaischen oder in den abgestochenen Wein: Zugabe von 2 bis 4 Staves/hL durch direktes Eintauchen der **NOBILE® STAVE DULCE** in den Tank.

KONTAKTZEIT

Bei der Gärung: ab Gärbeginn mit einer Ausbaudauer von 4 bis 6 Monaten.

Beim Ausbau: 4 bis 8 Monate je nach Eigenschaften des Weins.

Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.

LAGERUNG

In der originalversiegelten Verpackung 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.

STAVES RECHENHILFE

Die Dosagemenge ist abhängig vom gewünschten Endprodukt.

Siehe unsere **NOBILE®**-Entscheidungshilfen und Rechenhilfe: www.nobile-oenologie.com

DIMENSIONEN

Größe: 910 x 100 x 12 mm.

Gewicht: ± 600 g.

Kontaktfläche: 0,206 m².

Auch in Form von Blocks erhältlich.

VERPACKUNG

Bündel mit 10 Staves.

Blocks (5-kg-Sack).

Verpackung aus PET-Aluminiumverbund für einen optimalen Schutz des Produktes.

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

