

# NOBILE® CHERRY SPICE



## Dulzor intenso, naturalmente especiado

Elaborado exclusivamente a partir de una selección de roble francés, **NOBILE® CHERRY SPICE** es un chip fruto de un proceso de tostado de alta precisión.

## Propiedades enológicas

En el ámbito de la madera para enología, el dulzor en boca es una cualidad muy demandada para la rápida comercialización de los vinos.

Gracias a su composición original, **NOBILE® CHERRY SPICE** participa en la sensación de dulzor de los vinos.

**NOBILE® CHERRY SPICE** ayuda a resaltar la expresión de fruta negra desarrollando también sutiles notas de pimienta negra y clavo de olor.

## TOSTADO HOMOGENEO



**NOBILE® CHERRY SPICE**  
Chips



Dulzor, fruta negra y especiosos

### LAS CLAVES ENOLÓGICAS



- 1 Sensación dulce en el ataque.
- 2 Frescor y expresión "fruta negra" en los vinos reforzada.
- 3 Sutiles notas de pimienta negra y clavo de olor.
- 4 Disminución de la percepción del carácter vegetal.
- 5 Tiempos de crianza más cortos (rápida comercialización).



**NOBILE®**  
L'œnologie du bois

## ORIGEN

---

Roble francés (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).  
**NOBILE®** está comprometida con el programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

## DOSIS

---

### VINOS BLANCOS

**En fermentación:** incorporar de 0,5 a 3 g/L de chips tras el desfangado.

**Aplicación sobre vino final:** adición de 1 a 2 g/L por inmersión directa de sacos de infusión **NOBILE®** en depósito.

## TIEMPOS DE CONTACTO

---

**En fermentación alcohólica:** los tiempos de fermentación alcohólica.

**En fermentación maloláctica:** desde el principio de la fermentación maloláctica y durante unas 4 o 6 semanas.

**En crianza:** de 6 a 8 semanas.

**Los tiempos de contacto deben ser definidos por cata.**

## CONSERVACIÓN

---

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (5 a 25°C), en locales ventilados, no susceptibles de comunicar olores.

DLUO: 5 años.

## SEGURIDAD, CALIDAD & HOMOGENEIDAD

---

Para poder asegurar la homogeneidad de los perfiles **NOBILE®**, todos los productos de la gama son analizados rigurosamente, respondiendo a las máximas exigencias de calidad, trazabilidad y homogeneidad.

Los procesos de **NOBILE®** se enmarcan en APPCC.

## SECADO

---

Las maderas tienen un proceso de secado natural durante un periodo mínimo de 24 meses al aire libre.

### VINOS TINTOS

**En encubado:** incorporar de 2 a 5 g/L de chips durante el llenado del depósito.

**Aplicación sobre vinos después del trasiego:** adición de 3 a 6 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión **NOBILE®** en depósito.

## DIMENSIONES

---

Chips: 7 a 15 mm.

El proceso de producción garantiza la homogeneidad de las dimensiones de los productos para una extracción más cualitativa.

## ENVASADO

---

Saco de 15 kg, compuesto por 2 sacos de infusión de 7,5 kg.

Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los compuestos de la madera.

## REGLAMENTACIÓN

---

Las «Virutas de Madera de Roble» están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología.

Referirse a la legislación en vigor.



Papel reciclado



**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

