NOBISPARK

La prise de mousse sous bois, pour des méthodes traditionnelles plus complexes et plus élégantes.

NOBILE®

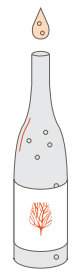
L'œnologie du bois

CONCEPT

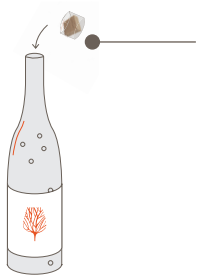
La recherche des plus beaux équilibres entre les composés naturels du chêne et les vins effervescents pendant les fermentations alcooliques nous ont conduit à développer NOBISPARK. Ce bidule œnologique est le fruit d'un **projet de développement pour l'utilisation de bois pendant la prise de mousse**.

Utilisé comme un bidule classique, NOBISPARK ne nécessite aucun équipement spécifique lors de sa mise en place au tirage.

PROCÉDÉ NOBISPARK

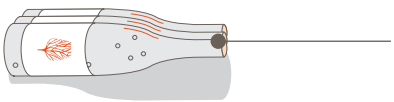


Tirage



Insertion de NOBISPARK

Une innovation qui ne nécessite **aucune adaptation de la ligne de production.**



Élevage en bouteille

Choisissez le **NOBISPARK** qui correspond le mieux à vos objectifs.

Dégorgement

Dégorgement (manuel ou automatisé).

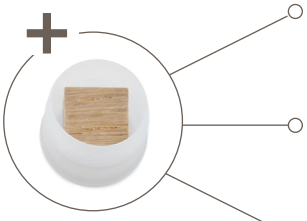
GAMME NOBISPARK

Améliore la persistance aromatique des vins en bouche et renforce l'onctuosité de l'effervescence.

NOBISPARK FRESH ▶ Apporte de la sucrosité et du volume tout en préservant l'intégrité, la fraîcheur et le fruit de l'assemblage initial. Aucune note de chauffe.

NOBISPARK SENSATION ▶ Apporte de la complexité et des notes de chauffes parfaitement intégrées par la 2ème fermentation pour un meilleur respect du fruit.

LES + OENOLOGIQUES



Différenciation organoleptique de l'effervescent à partir du même assemblage initial.

Amélioration de la netteté aromatique : élimine les éventuelles notes de réduction pour des vins jeunes.

Protection antioxydante : améliore considérablement le potentiel de garde des vins effervescents.

ANALYSE SENSORIELLE

Évaluation sensorielle réalisée par rapport à un vin témoin avec un panel de dégustateur accrédité par l'ENAC (accréditation n°941/LE1830), conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17025/2017.

- Amélioration du caractère fruité et du caractère floral.
- Amélioration du volume en bouche.
- Diminution de la perception d'astringence.
- Augmentation de la longueur en bouche.

ORIGINE

Chêne français (*Quercus petraea, Quercus robur*).

VIEILLISSEMENT

Les bois bénéficient d'une phase de maturation naturelle sur parc pendant une période minimum de **24 mois** à l'air libre.

DOSAGE

1 bidule **NOBISPARK** par bouteille (équivalent à une dose de 0,75 g/L), au moment du tirage.

Remplir la cuve d'alimentation des bidules avec **NOBISPARK**, comme cela se fait habituellement.

NOBISPARK est éliminé naturellement lors du dégorgement, sans laisser aucun résidu ni sur la ligne de dégorgement ni sur la bouteille.

NOBISPARK est entièrement automatisable, il s'utilise sans modification de la ligne de tirage ou de dégorgement.

TEMPS DE CONTACT

Le temps de la prise de mousse en méthode traditionnelle (du tirage au dégorgement).

DIMENSIONS

Taille : ± 11,5 x 11,5 x 7 mm
Poids : ± 0,5 g
Surface de contact : 0,0006 m².

Le procédé de production garantit l'homogénéité de la taille des produits pour une extraction plus qualitative.

CONSERVATION

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 25°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO : 5 ans.

CONDITIONNEMENT

Emballages PET aluminisés assurant une protection optimale des arômes.

Sac de 500 bidules.

SÉCURITÉ, QUALITÉ & RÉGULARITÉ

Tous les produits **NOBISPARK** sont élaborés à partir de programmes de torréfaction spécifiques qui permettent l'élaboration d'expressions aromatiques reproductibles (chauffe homogène).

RÉGLEMENTATION

Les « morceaux de bois de chêne » sont soumis à réglementation dans le cadre d'un emploi en œnologie.

Se référer à la législation en vigueur.

IMPLEMENTS THE HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT HACCP APPROACH

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

FB - SP - 01/02/2021