



NOBISPARK

La presa di spuma in presenza di legno, il massimo per la complessità e l'eleganza dei tuoi metodi tradizionali.



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

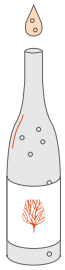
L'IDEA

La ricerca dei migliori equilibri tra le componenti naturali del legno e l'effervescenza dei vini durante le fermentazioni alcoliche ha condotto allo sviluppo di **NOBISPARK**, il sottotappo specifico concepito per consentire l'agile utilizzo del legno nel corso della presa di spuma in bottiglia (metodo tradizionale).

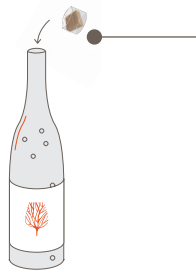
Utilizzato come un classico *bidule*, **NOBISPARK** non richiede l'uso di alcuna attrezzatura particolare in occasione della sua messa in opera al momento del tirage.



IL SISTEMA NOBISPARK



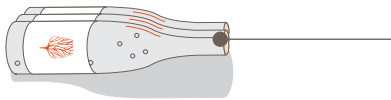
Tirage



Inserimento di
NOBISPARK



Una innovazione che non necessita di alcuna modifica alla linea di produzione.



Affinamento
in bottiglia



Potete scegliere la tipologia di **NOBISPARK** che meglio si addice ai vostri obiettivi enologici.



Sboccatura

Sboccatura (manuale o in linea automatizzata).



GAMMA NOBISPARK

Migliora la persistenza organolettica dei vini al palato e ne rinforza l'opulenza della tessitura dell'effervescenza.



NOBISPARK FRESH



Apporta note di sapida dolcezza e volume al palato preservando l'integrità, la freschezza ed il fruttato della *cuvée*. Non apporta note *boisé*.

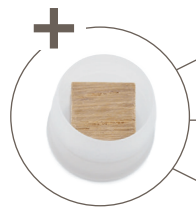


NOBISPARK SENSATION



Conferisce complessità accompagnata da lievi e discrete note tostate che nel corso della rifermentazione si integrano perfettamente nel rispetto del fruttato originario.

I PLUS ENOLOGICI



○ **Possibilità di differenziare il prodotto sotto il profilo organolettico** a partire da un medesimo assemblaggio di base.

○ **Miglioramento della franchezza:** elimina eventuali note giovanili di chiusura dei vini base.

○ **Protezione dall'ossidazione:** migliora in maniera sostanziale e considerevole la serbevolezza del prodotto.

ALLA DEGUSTAZIONE

Resultati di una valutazione sensoriale contro testimone non trattato realizzata da un panel di degustatori accreditato ENAC (accreditamento n°941/LE1830), in conformità alla norma UNE-EN ISO / IEC 17025/2017.

- Miglioramento dei caratteri « fruttato » e « floreale ».
- Miglioramento del volume al palato.
- Diminuzione della percezione dell'astringenza.
- Aumento della lunghezza al palato.

ORIGINE

Quercia francese (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).

DOSI

1 *bidule* NOBISPARK per ciascuna bottiglia (equivalente ad una dose di 0,75 g/L), al momento del *tirage*.

Rifornire la tramoggia di alimentazione dei *bidules* con NOBISPARK, come d'abitudine con i normali *bidules*.

TEMPO DI CONTATTO

Lungo il periodo della presa di spuma nel metodo classico, (dal *tirage* al *dégorgement*).

CONSERVAZIONE

Conservare non a diretto contatto con il suolo, nell'imballo originale integro a temperatura moderata, in ambienti asciutti non suscettibili di comunicare odori.

DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 5 anni.

SICUREZZA, QUALITÀ & RIPRODUCIBILITÀ

Tutti i prodotti NOBISPARK vengono elaborati sulla base di specifici programmi di torrefazione che consentono l'ottenimento di espressioni sensoriali altamente riproducibili (tostatura omogenea).

STAGIONATURA

I legni beneficiano di una fase di stagionatura naturale su platea all'aria aperta per un periodo minimo di **24 mesi**.

NOBISPARK viene eliminato completamente al momento della sboccatura assieme ai normali residui di *dégorgement*, senza che nulla rimanga né in bottiglia né in linea.

NOBISPARK è gestibile in maniera completamente automatizzabile, senza alcuna modifica di processo, attrezzatura od impianti delle linee di *tirage* o *dégorgement*.

DIMENSIONI

Misure: ≈ 11,5 x 11,5 x 7 mm.

Peso: ≈ 0,5 g.

Superficie di contatto: ≈ 0,0006 m².

Il processo produttivo garantisce l'omogeneità dimensionale del prodotto a garanzia della massima qualità del risultato.

CONFEZIONI DISPONIBILI

L'involucro in PET alluminato assicura l'ottimale protezione del patrimonio sensoriale del prodotto.

Sacco da 500 bidules.

REGOLAMENTAZIONE

L'utilizzo di «pezzi di legno di quercia» nel settore enologico è soggetto a regolamentazione ed a specifici obblighi.

Fare riferimento alla legislazione vigente.



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