

NOBILE® STAVE DULCE



Una naturale, invitante, sapida dolcezza.

NOBILE® STAVE DULCE proviene da una speciale selezione di quercia francese ed è prodotto grazie ad uno specifico processo di tostatura di alta precisione.

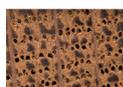
Applicazioni enologiche

Nel corso dell'affinamento dei vini viene privilegiata la ricerca di profili esclusivi ed invitanti, in ordine al loro miglior posizionamento commerciale.

Lo specifico ed originalissimo profilo organolettico di **NOBILE® STAVE DULCE** contribuisce ad esaltare nei prodotti le sensazioni rotonde e sapide.

NOBILE® STAVE DULCE partecipa allo sviluppo di gradevoli note di mou e caramello, nel rispetto del frutto.

TOSTATURA OMOGENEA



NOBILE® DULCE
Staves & Blocks



Rotondità e sapida dolcezza, note di mou e caramello.

I Plus



1

Apporto di sensazioni di rotondità e di sapida dolcezza.

2

Incremento del volume al palato.

3

Sviluppo di note dolci tipo mou – caramello.

4

Diminuzione della percezione del carattere vegetale.



NOBILE®
L'œnologie du bois

ORIGINE

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

NOBILE® è coinvolto nel programma PEFC, Pan European Forest Certification, per la promozione della gestione sostenibile del patrimonio forestale, e la salvaguardia della biodiversità.

DOSI

VINI BIANCHI

In fermentazione: incorporare da 0,5 a 2 Staves/hL mediante immissione diretta di **NOBILE® STAVE DULCE** nel serbatoio.

VINI ROSSI

Al riempimento della vasca o sui vini dopo la svinatura: aggiunta da 2 a 4 Staves/hL mediante immissione diretta di **NOBILE® STAVE DULCE** nel serbatoio.

TEMPI DI CONTATTO

In fermentazione: da inizio fermentazione all'affinamento, per una durata di 4 - 6 mesi.

In affinamento: da 4 ad 8 mesi, in funzione del carattere del vino.

I tempi di contatto vanno definiti con precisione per mezzo di degustazioni di controllo.

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.

DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale – in confezione originale integra): 5 anni.

SICUREZZA, QUALITÀ E CONFORMITÀ

Al fine di assicurare la costanza nel tempo dei profili **NOBILE®**, tutti i prodotti sono soggetti a rigorosi controlli relativi ai requisiti di qualità, tracciabilità e riproducibilità.

NOBILE® è coinvolta nelle metodiche HACCP.

STAGIONATURA

Il legno si giova di un periodo di stagionatura naturale, in parco protetto, all'aria aperta, per un minimo di **24 mesi**.

CALCOLATORE STAVES

Affinare il dosaggio in funzione degli obiettivi prefissati.

E' possibile fare riferimento, su Internet, al supporto al processo decisionale – calcolatore **NOBILE®** : www.nobile-oenologie.com

DIMENSIONI

Misure: 910 x 100 x 12 mm.

Peso: ± 600 g.

Superficie di contatto: 0,206 m².

Disponibile anche in forma di Blocks.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Fascio da 10 Staves.

Blocks (sacco da 5 kg).

L'imballo in speciale PET alluminato assicura la protezione ottimale del prodotto.

ASPETTI REGOLAMENTARI

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

