



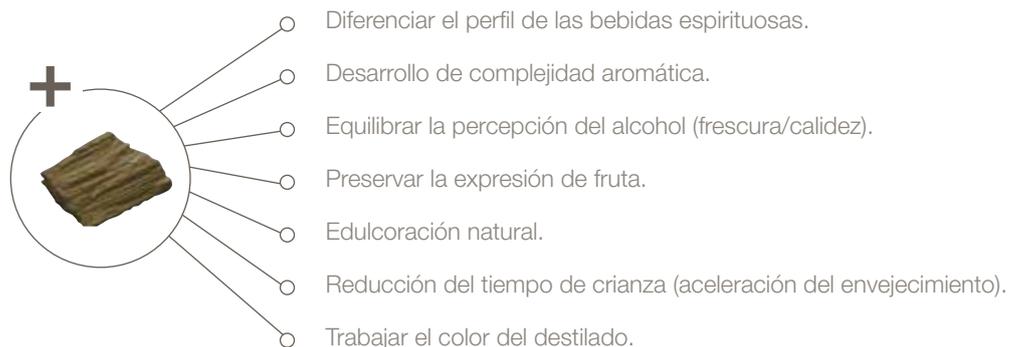
NOBILE[®] SPIRIT

Una gama completa de chips de alta calidad
desarrollados específicamente para bebidas espirituosas



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

CLAVES PARA LA CRIANZA



PROCESOS DE TOSTADO NOBILE®

TOSTADO HOMOGÉNEO

Programa de tostado específico para la elaboración de expresiones aromáticas reproducibles.

TOSTADO
HOMOGÉNEO

PROCESO “SOFT OAK”

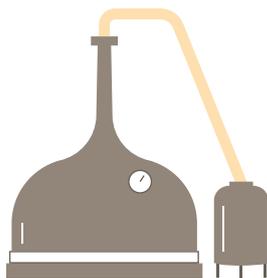
Específico de la gama NOBILE®, el proceso “Soft Oak” permite conseguir taninos más dulces durante la torrefacción. Este programa contribuye a crear productos específicos con perfiles muy particulares.

SOFT
OAK
PROCESS

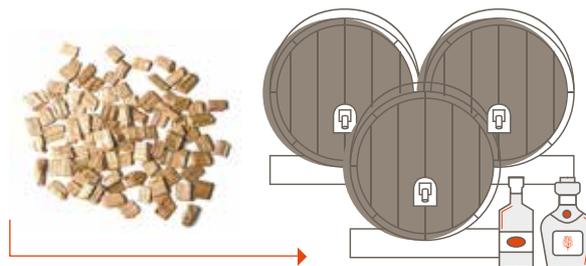
SOLUCIONES DE ELABORACIÓN PREMIUM

Auténticas herramientas de diferenciación aromática, los chips NOBILE® pueden ser utilizados solos o en mezclas para precisamente crear el perfil buscado en los espirituosos.

Destilación



Envejecimiento



En función de la dosis y del tipo de alcohol, los chips van a influir en el color, la textura y la expresión aromática.

CHIPS DE ROBLE



NOBILE® FRUIT SHINE

ROBLE FRANCÉS

- ▶ Sensación de frescura en boca.
- ▶ Ligero aporte de estructura.

Expresión aromática:

- ▶ **Potenciador de fruta.**
- ▶ Fina complejidad de notas de roble.



NOBILE® BOURBON CASK

ROBLE AMERICANO

- ▶ **Volumen y redondez.**
- ▶ Cálido equilibrio en boca.

Expresión aromática:

- ▶ Goloso: azúcar moreno, crema catalana.
- ▶ Complejidad: vainilla de Madagascar, bourbon, piel de naranja, caramelo.



NOBILE® OLD RESERVE

ROBLE AMERICANO

- ▶ Textura delicada.
- ▶ **Taninos suaves y sedosos.**

Expresión aromática:

- ▶ Goloso: galleta, vainilla.
- ▶ Complejo: frutos secos, especias, floral.
- ▶ Sofisticada persistencia y complejidad de roble.

ORIGEN

Roble francés (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) y/o roble americano (*Quercus alba*).

NOBILE® está comprometido con el programa PEFC (Pan European Forest Certification), para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

DOSIS

Aplicación en las bebidas espirituosas: según el nivel de alcohol, adición de 5 a 10 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión **NOBILE®** dentro del depósito.

DIMENSIONES

Tamaño de los chips: 7 a 15 mm.

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

ENVASADO

Sacos de 15 kg/ a granel o con dos sacos de infusión de 7,5 kg. Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los aromas.

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.



MADE IN FRANCE

ENVEJECIMIENTO

Los robles seleccionados tienen un proceso de secado natural durante un período mínimo de **24 meses** al aire libre.

TIEMPO DE CONTACTO

En crianza: 2 a 8 semanas.

Los tiempos de contacto deben ser definidos por cata y por la dosis empleada.

CONSERVACIÓN

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

DLUO: 5 años.

SEGURIDAD, CALIDAD Y REGULARIDAD

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

Los procesos de NOBILE® se enmarcan en APPCC.



NOBILE®
L'œnologie du bois