



# CHIPS & GRANULARS

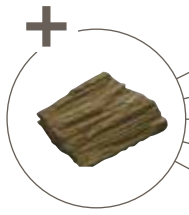
Ein umfassendes Sortiment an hochwertigen Produkten, die  
Tradition, Fachwissen & Innovation vereinen

---



**NOBILE**<sup>®</sup>  
L'œnologie du bois

# ÖNOLOGISCHE VORTEILE

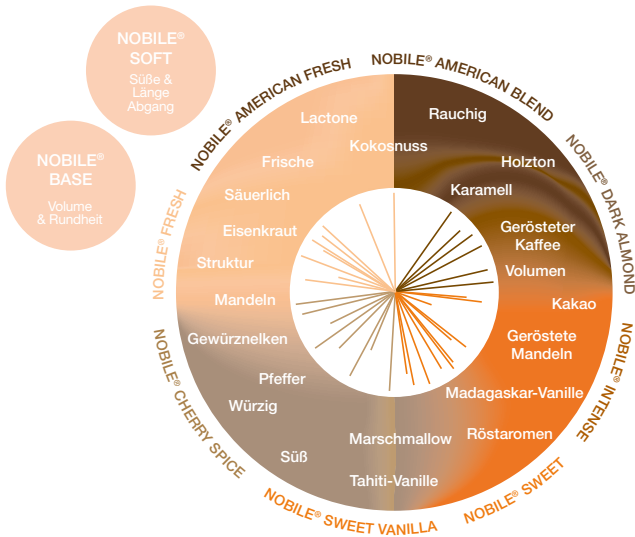


- Wahrung einer frischen und fruchtigen Aromatik.
- Mehr Volumen und Süße.
- Entfaltung aromatischer Komplexität.
- Verminderte Wahrnehmung vegetabiler Töne.
- Kürzerer Ausbau (Weine können rasch auf den Markt gebracht werden).

## GLEICHMÄßIGE TOASTUNG

**GLEICHMÄßIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG**  
Spezielles Toastingprogramm zur Herstellung produzierbarer Aromaprofile.

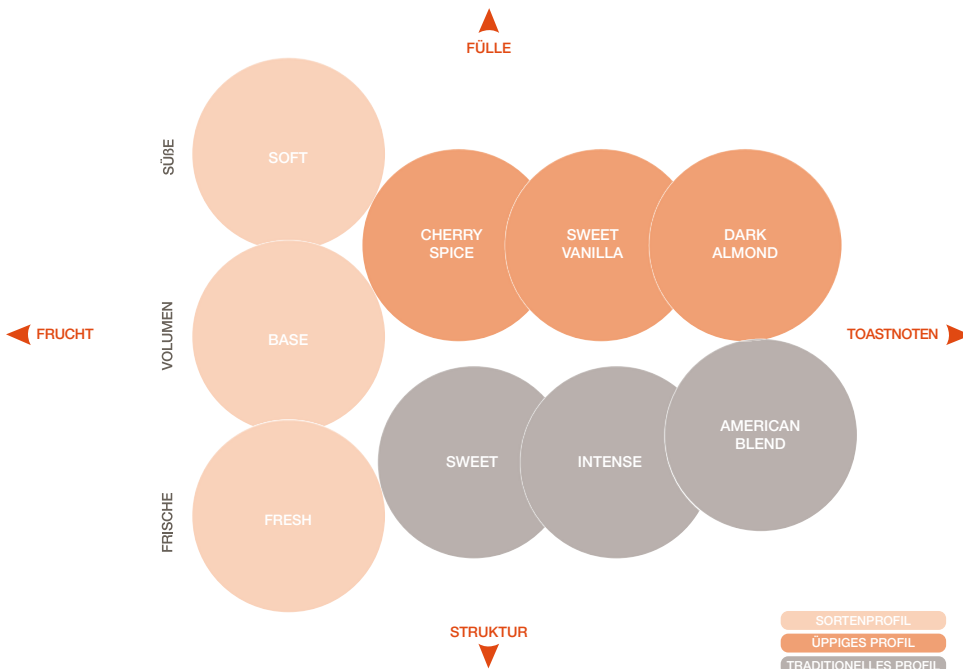
# SENSORISCHE ANALYSE



Erhältliche Duft- und Geschmacksnoten des Sortiments.

Bei der mit größter Feingefühligkeit durchgeführten Toastung werden die flüchtigen Verbindungen aus dem Holz freigesetzt. Voraussetzung für die Reproduzierbarkeit der verschiedenen NOBILE®- Profile in aromatischer Hinsicht und hinsichtlich der Tannine, sind Erfahrung und Know-How in puncto der verschiedenen Verfahren.

# INDIVIDUELLE KOMPLEXITÄT


















## CHIPS & GRANULARS



		SORTENPROFIL	
		Ohne tostaromen	
	<b>NOBILE® SOFT</b> Chips	▶	Süße & Länge.
	<b>NOBILE® BASE</b> Chips	▶	Volumen & Rundheit.
	<b>NOBILE® FRESH THERMO TRAITÉ</b> Chips & Granulars	▶	Frische, Frucht & Struktur.
		ÜPPIGES PROFIL	
	<b>NOBILE® SWEET VANILLA</b> Chips	▶	Süße & Vanille, Marshmallow.
	<b>NOBILE® CHERRY SPICE</b> Chips	▶	Süße, schwarze Früchte & Würze.
	<b>NOBILE® DARK ALMOND</b> Chips	▶	Röstnoten (Mandeln, Kaffee) & dunkle Schokolade.
		TRADITIONELLES PROFIL	
	<b>NOBILE® SWEET</b> Chips & Granulars	▶	Vanille & Toastaromen.
	<b>NOBILE® INTENSE</b> Chips	▶	Volumen & geröstete Mandeln.
	<b>NOBILE® AMERICAN BLEND</b> Chips & Granulars	▶	Karamellisiert & rauchig.
		FRISCHES HOLZ - VINIFIKATION	
	<b>NOBILE® FRESH GRANULAR 24M</b> Granulars	▶	Oxidationshemmend & strukturgebend.
	<b>NOBILE® AMERICAN FRESH GRANULAR</b> Granulars	▶	Fruchtig & Lactone.

## HERKUNFT

---

Französische Eiche (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) und/oder amerikanische Eiche (*Quercus alba*).

**NOBILE®** engagiert sich für das Zertifizierungssystem PEFC (Pan European Forest Certification) zur Förderung einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung und zur Sicherung der Artenvielfalt.

## DOSAGE

---

### WEISSWEIN

**Bei der Gärung:** 0,5 bis 3 g/L Chips oder Granulat nach dem Entschleimen zusetzen.

**Bei einer Anwendung im fertigen Wein:** Zugabe von 0,5 bis 3 g/L durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**-Infusion-Bags in den Tank.

## KONTAKTZEIT

---

**Bei der alkoholischen Gärung:** über die gesamte Gärung hinweg.

**Beim biologischen Säureabbau:** ab Beginn des biologischen Säureabbaus und insgesamt über 4 bis 6 Wochen.

**Beim Ausbau:** 6 bis 8 Wochen.

**Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.**

## LAGERUNG

---

In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (5 bis 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.

Mindesthaltbarkeit **Nobile® Fresh Granular 24M** : 18 Monate.

Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

## SICHERHEIT, QUALITÄT & REGELMÄSSIGKEIT

---

Im Interesse einer Reproduzierbarkeit der **NOBILE®**-Profile unterliegen sämtliche Produkte des Sortiments einer strengen Kontrolle, wodurch sie stets den Anforderungen bezüglich Qualität, Nachverfolgbarkeit und Reproduzierbarkeit entsprechen.

Für **NOBILE®** wird das HACCP-Prinzip angewendet.



**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

## REIFUNG DES HOLZES

---

Das Holz genießt eine natürliche Reifung bei einer mindestens **24-monatigen** Lagerung im Freien.

### ROTWEIN

**Beim Einmaischen:** 1 bis 5 g/L Chips oder Granulat beim Befüllen des Tanks nach und nach zusetzen.

**Bei einer Anwendung im abgestochenen Wein:** Zugabe von 1 bis 6 g/L durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**-Infusion-Bags in den Tank.

## DIMENSIONEN

---

### Größe

Granulate: 2 bis 7 mm (95 % > 2 mm).

Chips: 7 bis 15 mm.

Das Herstellungsverfahren garantiert eine einheitliche Produktgröße, was eine bessere Extraktion gewährleistet.

## VERPACKUNG

---

15-kg-Sack / In loser Schüttung oder mit zwei Infusion-Bags zu je 7,5 kg.

Verpackung aus PET-Aluminiumverbund für einen optimalen Aromaschutz.

## GESETZGEBUNG

---

Bei einem Einsatz von „Eichenholzstücken“ in der Kellerwirtschaft sind Vorschriften zu beachten.

Bitte beachten Sie geltende Gesetze.

