



CHIPS & GRANULARS

Una gama completa de productos de alta calidad
asociados a tradición, experiencia e innovación.



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

LAS CLAVES ENOLÓGICAS



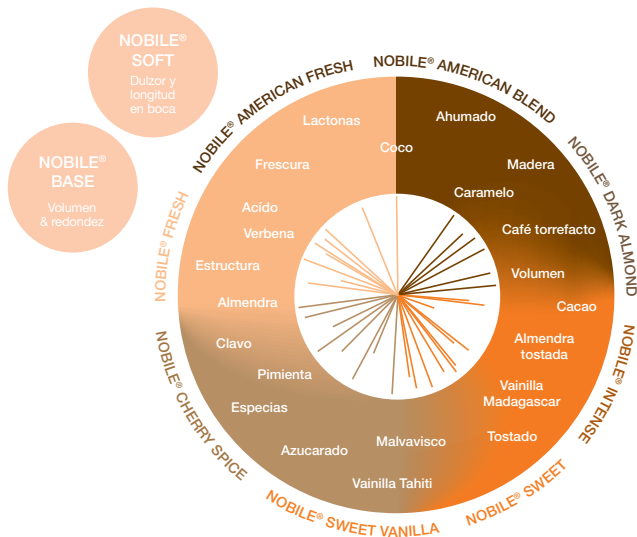
- Preserva la frescura y la expresión afrutada de los vinos.
- Aporta volumen y dulzor.
- Desarrolla la complejidad aromática.
- Reduce la percepción del carácter vegetal.
- Reduce la duración de la crianza (rápida puesta al mercado).

**TOSTADO
HOMOGÉNEO**

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

Programa de tostado específico para la obtención de expresiones aromáticas homogéneas.

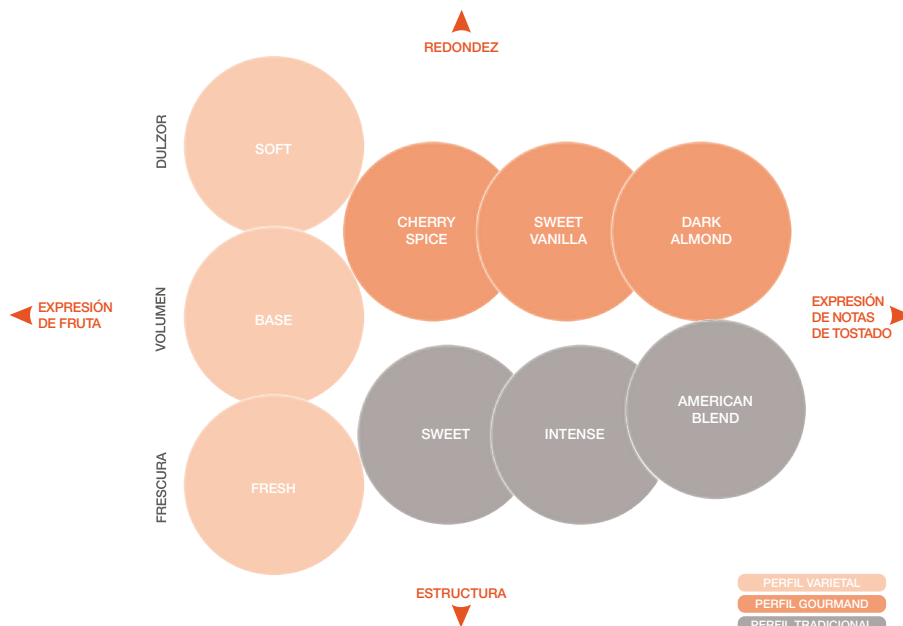
ANÁLISIS SENSORIALES



Los descriptores presentes olfativos y gustativos en la gama.

Extremadamente delicadas, las operaciones de tostado liberan los compuestos volátiles de la madera. La experiencia y el control de los diferentes procedimientos permite a NOBILE® asegurar la reproductibilidad aromática y tánica de los perfiles elaborados.

VUESTRA COMPLEJIDAD





CHIPS & GRANULARS



PERFIL VARIETAL

Sin notas de tostado



NOBILE® SOFT
Chips

▶ Dulzor & longitud.



NOBILE® BASE
Chips

▶ Volumen & redondez.



**NOBILE® FRESH
THERMO TRAITÉ**
Chips & Granulars

▶ Frescura, fruta & estructura.

PERFIL GOURMAND



NOBILE® SWEET VANILLA
Chips

▶ Dulce, fruta roja & vainilla fresca.



NOBILE® CHERRY SPICE
Chips

▶ Dulce, fruta negra & especias.



NOBILE® DARK ALMOND
Chips

▶ Notas tostadas de grill (almendra, café) & chocolate negro.

PERFIL TRADICIONAL



NOBILE® SWEET
Chips & Granulars

▶ Vainilla & tostado.



NOBILE® INTENSE
Chips

▶ Volumen & almendra tostada.



NOBILE® AMERICAN BLEND
Chips & Granulars

▶ Caramelo & ahumado.

ROBLE FRESCO - VINIFICACIÓN



**NOBILE® FRESH
GRANULAR 24M**
Granulars

▶ Antioxidante & estructurante.



**NOBILE® AMERICAN FRESH
GRANULAR**
Granulars

▶ Fruta & lactonas.

ORIGEN

Roble francés (*Quercus Petraea*, *Quercus Robur*) y/o Roble americano (*Quercus Alba*).

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

DOSIS

VINOS BLANCOS

En fermentación: incorporar de 0,5 a 3 g/L de chips o granulars después del trasiego.

Aplicación sobre vino final: adición de 0,5 a 3 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión **NOBILE®** en depósito.

TIEMPOS DE CONTACTO

En fermentación alcohólica: los tiempos de la fermentación alcohólica.

En fermentación maloláctica: desde el principio de la fermentación maloláctica y durante unas 4 o 6 semanas.

En crianza: de 6 a 8 semanas.

Los tiempos de contacto deben ser definidos por cata.

CONSERVACIÓN

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

DLUO Nobile® Fresh Granular 24M : 18 meses.

DLUO: 5 años.

SEGURIDAD, CALIDAD & HOMOGENEIDAD

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

Los procesos de **NOBILE®** se enmarcan en APPCC.

SECADO

Las maderas tienen un proceso de secado natural durante un periodo mínimo de al menos **24 meses** al aire libre.

VINOS TINTOS

En encubado: incorporar de 1 a 5 g/L de chips o granulars durante el llenado del depósito.

Aplicación sobre vinos después del trasiego: adición de 1 a 6 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión **NOBILE®** en depósito.

DIMENSIONES

Dimensiones

Granulars: 2 a 7 mm (95% >2 mm).

Chips: 7 a 15 mm.

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

ENVASADO

Saco de 15 kg. / Saco de 15 kg. Compuesto por 2 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.



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

