



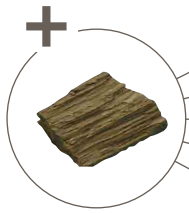
CHIPS & GRANULARS

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



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

ÖNOLOGISCHE VORTEILE

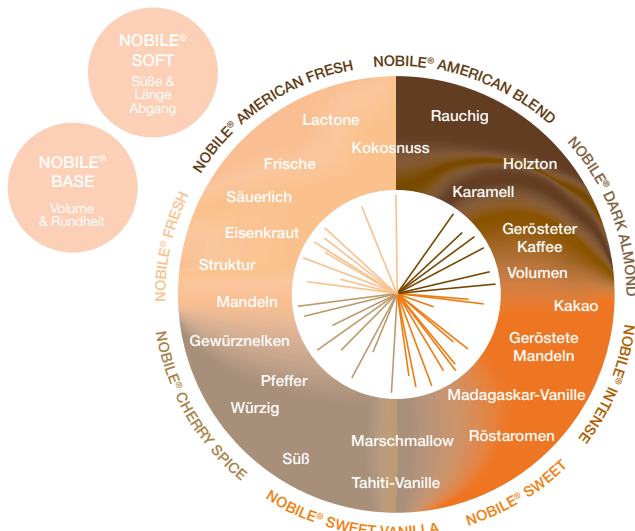


- Wahrung einer frischen und fruchtigen Aromatik.
- Mehr Volumen und Süße.
- Entfaltung aromatischer Komplexität.
- Verminderte Wahrnehmung vegetabiler Töne.
- Kürzerer Ausbau (Weine können rasch auf den Markt gebracht werden).

**GLEICHMÄßIGE
TOASTUNG**

GLEICHMÄßIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG
Spezielles Toastingprogramm zur Herstellung produzierbarer Aromaprofile.

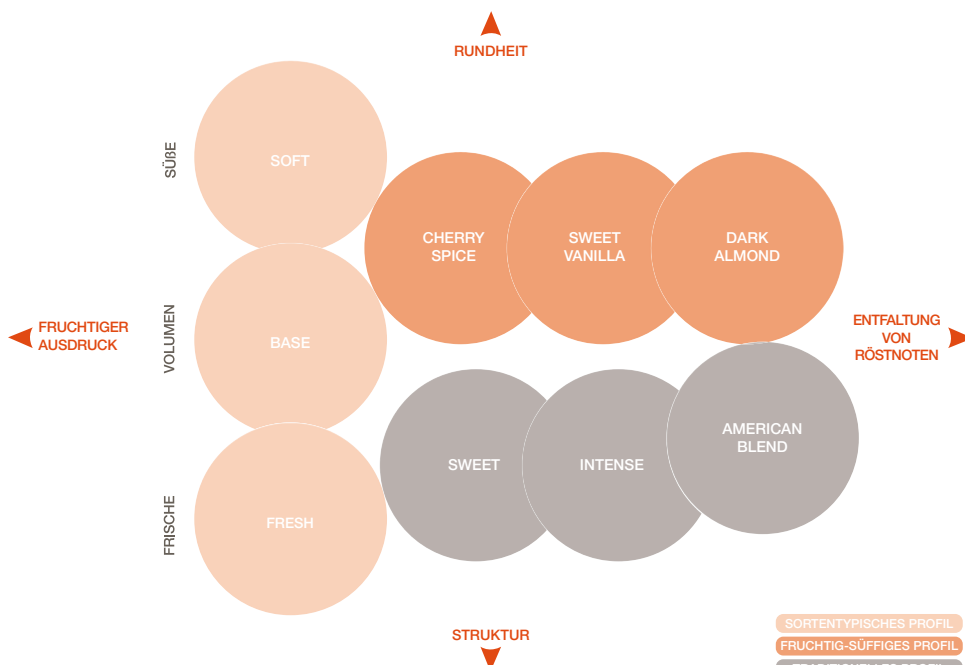
SENSORISCHE ANALYSE



Erhältliche Duft- und Geschmacksnoten des Sortiments.

Bei der mit größter Feinfühligkeit 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



NOBILE® SOFT
Chips

► Süße & Länge.



NOBILE® BASE
Chips

► Volumen & Rundheit.



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

► Frische, Frucht & Struktur.

ÜPPIGES PROFIL



NOBILE® SWEET VANILLA
Chips

► Fruchtige Süße, Vannillig & Marshmallow.



NOBILE® CHERRY SPICE
Chips

► Schwarze Früchte & Würze.



NOBILE® DARK ALMOND
Chips

► Röstnoten (Mandeln, Kaffee) & dunkle Schokolade.

TRADITIONELLES PROFIL



NOBILE® SWEET
Chips & Granulars

► Vanille & Tostaromen.



NOBILE® INTENSE
Chips

► Volumen & geröstete Mandeln.



NOBILE® AMERICAN BLEND
Chips & Granulars

► Karamellisiert & rauchig.

FRISCHES HOLZ - VINIFIKATION



**NOBILE® FRESH
GRANULAR 24M**
Granulars

► Oxidationshemmend & strukturgebend.



**NOBILE® AMERICAN FRESH
GRANULAR**
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.

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.



CS 61 611 – 33 072 Bordeaux Cedex – France
Tél : + 33 (0) 5 56 86 53 04 – nobile@laffort.com – www.nobile-oenologie.com

