



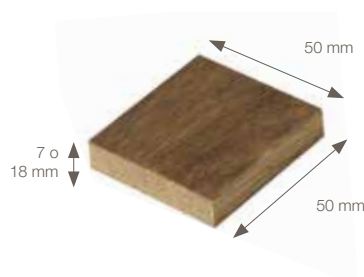
NOBILE® BLOCKS

Carácter, complejidad y respeto de la fruta



NOBILE®
L'œnologie du bois

LAS CLAVES ENOLÓGICAS

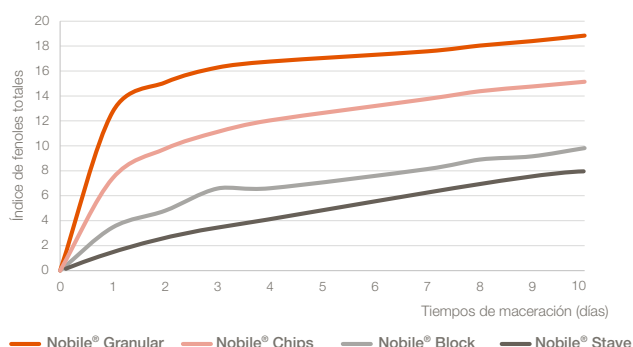


Obtener la elegancia de las Duelas en unos tiempos de crianza más cortos.

Disponer de perfiles complejos.

Fácil puesta en ejecución.

EXTRACCIÓN



El tamaño de las “virutas de maderas de roble” utilizados influye sobre la velocidad de extracción de los compuestos de la madera. Cuanto más pequeño sea el producto, más rápida es su extracción, reduciendo su tiempo de contacto. Por su formato, los Blocks son una rápida solución para una puesta en marcha rápida de los vinos. Su diseño permite realizar crianzas cortas (3 a 4 meses) y obtener los resultados comparables a una crianza con Staves.



Fermentación o crianza?

Los microorganismos tienen un impacto sobre la utilización de la madera de roble. En el momento de la fermentación alcohólica y en el momento de la fermentación maloláctica, las levaduras y las bacterias degradan ciertos compuestos aromáticos de la madera, modificando el equilibrio gustativo. El resultado es una mejor integración y una percepción más elegante del carácter de la madera.

LOS PROCESOS DE TOSTADO NOBILE®

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

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

TOSTADO
HOMOGÉNEO

GRADIENTE DE TOSTADO

Proceso de tostado en superficie que permite crear un gradiente de tostado idéntico a un tostado de barrica tradicional.

GRADIENTE
DE TOSTADO

DOBLE TOSTADO

Combinación de dos procedimientos de tostado que permiten obtener un buen equilibrio entre los elagitaninos y los polisacáridos contenidos naturalmente en la madera y desarrollar una complejidad aromática comparable a la de una crianza en barrica.

DOBLE
TOSTADO

SOFT OAK

Característico de la gama **NOBILE®** 18mm, el proceso “Soft Oak” se realiza para optimizar el tostado de las duelas. Este específico programa de precalentamiento permite la creación de expresiones aromáticas características.

SOFT
OAK
PROCESS

BLOCKS NOBILE®



TOSTADO HOMOGÉNEO



FRESH



Frescura, fruta & estructura.



SENSATION



Dulzor, vainilla & tostado.



INTENSE



Volumen, chocolate & matices de torrefacción.

GRADO DE TOSTADO



REVELATION



Estructura & complejidad aromática.



**AMERICAN
REVELATION**



Lactonas & pan especiado.



TOSTADO HOMOGÉNEO



|8 - **XBASE**



Fruta, volumen & sucrosidad.



|8 - **DULCE**



Sucrosidad.
Dulce de leche.
Caramelo.



|8 - **XTREME**



Expresión de fruta
madura. Dulzor, moca y
café torrefacto.

GRADIENTE DE TOSTADO

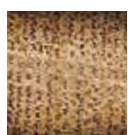


|8 - **DIVINE**



Aporte de textura.
Prolonga la fruta hasta un
final complejo (elegancia
tipo barrica Borgoña).

DOBLE TOSTADO



|8 - **ELITE**



Notas tostadas &
torrefactas. Amplitud.
Crianza tradicional en
barrica.

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 1 a 3 g/L de Blocks por inmersión directa de los sacos de infusión **NOBILE®** después del desfangado.

Aplicación sobre vinos terminados: incorporar de 1 a 3 g/L de Blocks por inmersión directa de los sacos de infusión **NOBILE®** en el depósito.

TIEMPOS DE CONTACTO

En fermentación: el tiempo de la fermentación, con una duración de crianza de 3 o 4 meses.

En crianza: de 3 a 4 meses.

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: 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

Aplicación sobre vinos después del trasiego: incorporar de 3 a 4 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión **NOBILE®** en el depósito.

DIMENSIONES

Dimensiones

- 7 mm: 50 x 50 x 7 mm.
- 18 mm: 60 x 60 x 18 mm.

Superficie de contacto

2,6 m² por 5 kg.

ENVASADO

Saco de 5 kg. Compuesto por una malla de infusión de 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.



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

