



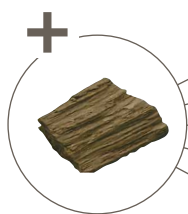
COPEAUX & GRANULARS

Une gamme complète de produits de haute qualité
associant tradition, expertise & innovation



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

LES + ŒNOLOGIQUES



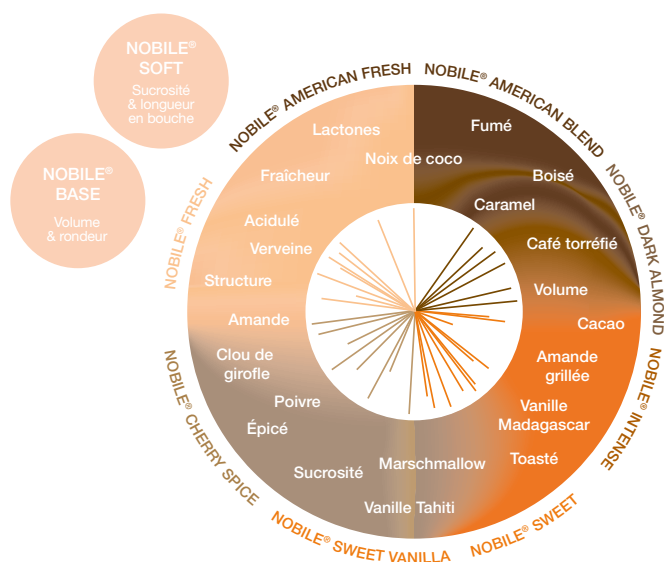
- Préserver la fraîcheur et l'expression fruitée des vins.
- Apporter volume et sucrosité.
- Développer la complexité aromatique.
- Diminuer la perception du caractère végétal.
- Réduire la durée d'élevage (mise en marché rapide).

**CHAUFFE
HOMOGÈNE**

CHAUFFE HOMOGÈNE À COEUR

Programme de chauffe spécifique à l'élaboration d'expressions aromatiques reproductibles.

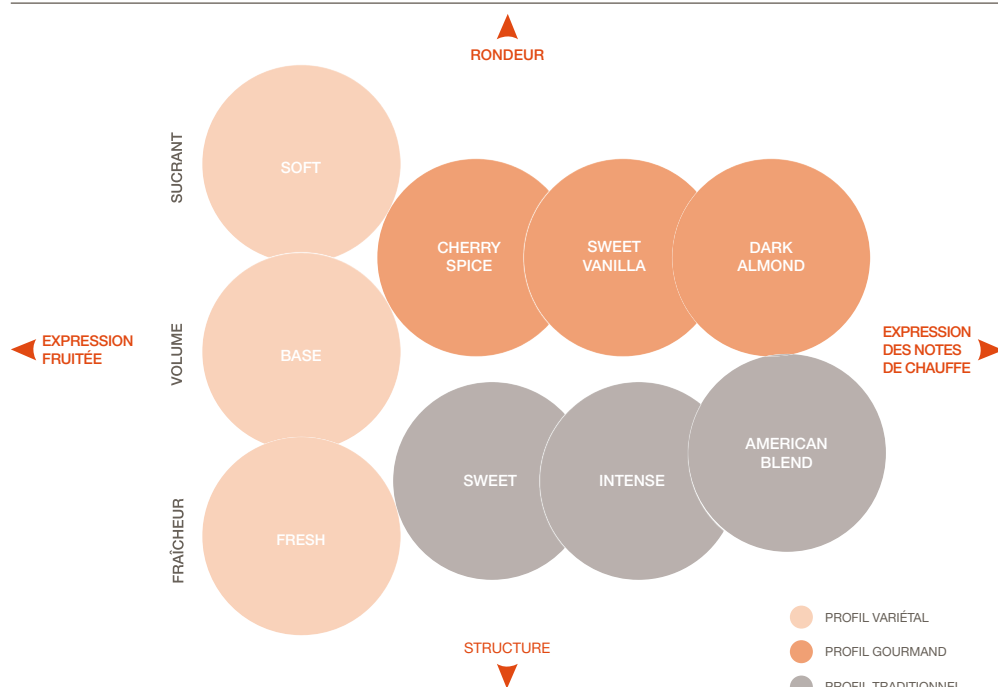
ANALYSE SENSORIELLE



Les descripteurs olfactifs et gustatifs présents dans la gamme NOBILE®.

Extrêmement délicates, les opérations de chauffe libèrent les composés volatils du bois. L'expérience et la maîtrise des différents procédés permet d'assurer la reproductibilité aromatique et tannique des profils élaborés.

VOTRE COMPLEXITÉ





COPEAUX & GRANULARS

PROFIL VARIÉTAL

Pas de note de chauffe



NOBILE® SOFT
Copeaux

► Sucrosité & longueur.



NOBILE® BASE
Copeaux

► Volume & densité.



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

► Fraîcheur, fruit & structure.

PROFIL GOURMAND



NOBILE® SWEET VANILLA
Copeaux

► Gourmand, vanillé
& marshmallow.



NOBILE® CHERRY SPICE
Copeaux

► Fruits noirs
& épices.



NOBILE® DARK ALMOND
Copeaux

► Nuances grillées (amande,
café) & chocolat noir.

PROFIL TRADITIONNEL



NOBILE® SWEET
Copeaux & Granulars

► Vanille & toasté.



NOBILE® INTENSE
Copeaux

► Volume & amande grillée.



NOBILE® AMERICAN BLEND
Copeaux & Granulars

► Caramel & fumé.

BOIS FRAIS - VINIFICATION



**NOBILE® FRESH
GRANULAR 24M**
Granulars

► Antioxydant & structure.



**NOBILE® AMERICAN FRESH
GRANULAR**
Granulars

► Fruité & lactone.

ORIGINE

Chêne français (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) et/ou Chêne américain (*Quercus alba*).

NOBILE® est engagé dans le programme PEFC, Pan European Forest Certification, pour promouvoir la gestion durable des forêts et assurer la biodiversité.

DOSAGE

VINS BLANCS

En fermentation : incorporer 0,5 à 3 g/L de copeaux ou granulars après débouillage.

Application sur vins finis : addition de 0,5 à 3 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

TEMPS DE CONTACT

En fermentation alcoolique : le temps de la fermentation alcoolique.

En fermentation malolactique : dès le début de la fermentation malolactique et pendant une durée totale de 4 à 6 semaines.

En élevage : 6 à 8 semaines.

Le temps de contact est défini par le suivi de dégustation.

CONSERVATION

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 25°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO NOBILE® FRESH GRANULAR 24M : 18 mois.

DLUO : 5 ans.

SÉCURITÉ, QUALITÉ & RÉGULARITÉ

Dans un souci de reproductibilité des profils **NOBILE®**, l'ensemble des produits fait l'objet d'un contrôle rigoureux pour répondre aux exigences de qualité, de traçabilité et de reproductibilité.

NOBILE® s'inscrit dans la démarche HACCP.

VIEILLISSEMENT

Les bois bénéficient d'une phase de maturation naturelle sur parc pendant une période minimum **24 mois** à l'air libre.

VINS ROUGES

A l'encuvage : incorporer 1 à 5 g/L de copeaux ou granulars au fur et à mesure du remplissage de la cuve.

Application sur vins après soutirage : addition de 1 à 6 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

DIMENSIONS

Taille

Granulars : 2 à 7 mm (95% > 2 mm).

Copeaux : 7 à 15 mm.

Le procédé de production garantit l'homogénéité de la taille des produits pour une extraction plus qualitative.

CONDITIONNEMENT

Sac de 15 kg / Vrac ou contenant deux filets infusion de 7,5 kg.

Emballages PET aluminisés assurant une protection optimale des arômes.

RÉGLEMENTATION

Les « Morceaux de Bois de Chêne » sont soumis à réglementation dans le cadre d'un emploi en œnologie.

Se référer à la législation en vigueur.



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

