

NOBILE® DARK ALMOND



Arome intense, luxuriante și naturale de prăjire.

Realizate exclusiv din stejar francez, chipsurile **NOBILE® DARK ALMOND** sunt rezultatul unui proces de prăjire de înaltă precizie.

Proprietăți oenologice

Atunci când se folosește stejarul în oenologie, se preferă vinurile generoase, ușor de băut, și care pot fi puse în vânzare cât mai rapid

Datorită compoziției sale noi, **NOBILE® DARK ALMOND** contribuie la impresia de dulceață, respectând în același timp caracterul fructat al vinului. **NOBILE® DARK ALMOND** ajută la evidențierea aromelor de prăjire (migdale, cafea) și a notelor subtile de ciocolată neagră.

PRĂJIRE UNIFORMĂ PÂNĂ LA MIEZ



NOBILE® DARK ALMOND
Chipsuri



Îndulcire.
Ciocolată neagră, cafea prăjită și migdale prăjite.

AVANTAJE OENOLOGICE



- Impresie de dulceață la atac.
- Creșterea proapețimii și a expresiei fructelor în vin.
- Note prăjite (migdale, cafea).
- Note subtile de ciocolată neagră în vin.
- Reduce percepția de caracter vegetal.
- Optimizează timpul de învechire (eliberare timpurie).



NOBILE®
L'œnologie du bois

ORIGINE

Stejar francez (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).
NOBILE® este angajată în programul Pan European Forest Certification (PEFC), promovând o silvicultură durabilă și asigurând biodiversitatea.

DOZE

vinuri albe

Fermentare: se încorporează 0,5 până la 3 g/L de așchii după limpezire.

Vinuri finite: se adaugă 1 până la 2 g/L prin imersie directă a sacilor de infuzie NOBILE® în rezervor.

TIMP DE CONTACT

Fermentație alcoolică: pe durata fermentației alcoolice.

Fermentația malolactică: de la începutul fermentației malolactice și timp de 4 până la 6 săptămâni.

Învechire: 6 până la 8 săptămâni.

Timpul de contact este determinat prin degustare.

DEPOZITARE

A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu poată transmite mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată (5 până la 25°C), în ambalajul original, nedeschis.

Termen de valabilitate: 4 ani.

SIGURANȚĂ, CALITATE ȘI REGULARITATE

Pentru a asigura reproductibilitatea profilelor NOBILE®, toate produsele sunt verificate riguros pentru a îndeplini cerințele de calitate, trasabilitate și reproductibilitate.
NOBILE® este inclus în procedura HACCP.

ASEZONARE

Stejarul este supus asezonării naturale în aer liber, timp de cel puțin 24 luni.

vinuri roșii

În timpul umplerii rezervorului: încorporați treptat 2 până la 5 g/L de chipsuri pe măsură ce se umple rezervorul.

Vinuri după decantare: se adaugă 3 până la 6 g/L prin imersie directă a sacului de infuzie NOBILE® în rezervor.

DIMENSIUNI

Așchii: 7 până la 15 mm.

Calibrarea în timpul producției garantează o dimensiune uniformă pentru o extracție de mai bună calitate.

AMBALARE

Sac de 15 kg care conține doi saci de infuzie de 7,5 kg.
Ambalaje complexe din PET de aluminiu pentru a asigura o protecție optimă a compușilor de stejar

REGLEMENTĂRI

Utilizarea "bucăților de lemn de stejar" în vinificație face obiectul unor reglementări.

Consultați legislația în vigoare.



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

