

# AȘCHII & GRANULE

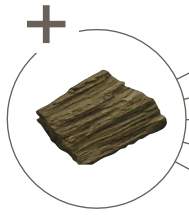
O gamă completă de produse de înaltă calitate, care combină tradiția,  
expertiza, inovarea și cercetarea

---



**NOBILE**<sup>®</sup>  
L'œnologie du bois

# OENOLOGIE +



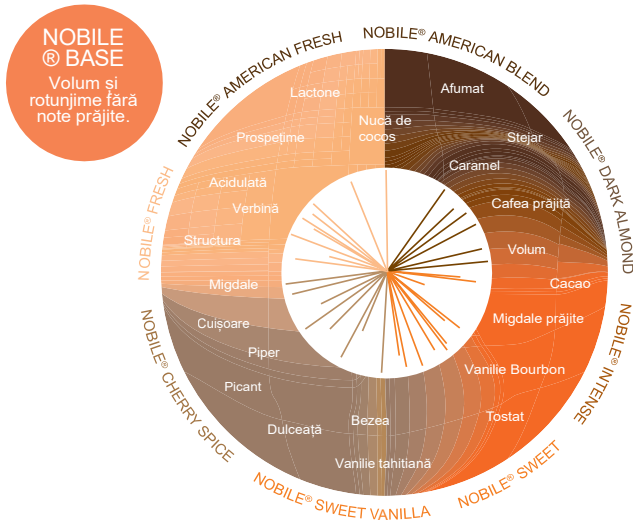
- Creează volum și dulceață.
- Dezvoltă complexitatea aromatică
- Păstrează prospețimea și expresia fructată a vinurilor.
- Reduce percepția de caracter vegetal.
- Reduce timpul de învechire (eliberarea timpurie a vinului).

**PRĂJIRE  
OMOGENĂ**

## PRĂJIRE OMOGENĂ

Program de prăjire dedicat reproducerii expresiei aromatice complexe.

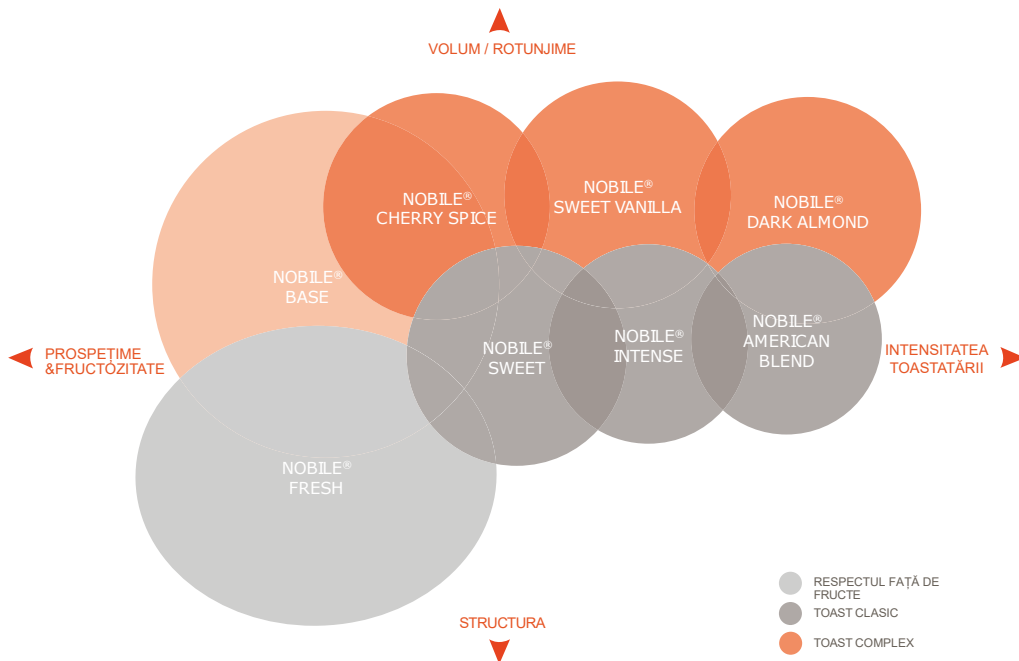
## ANALIZA SENZORIALĂ



Profilurile aromatice și de gust întâlnite în gama NOBILE®.

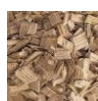
Utilizarea unor procese de încălzire extrem de delicate eliberează compuși volatili din lemn. Experiența noastră și înțelegerea aprofundată a acestui proces de prăjire asigură consistența, fiabilitatea și repetabilitatea taninurilor și a profilurilor aromatice complexe.

## COMPLEXITATEA TA



## AȘCHII & GRANULE

### STEJAR NEPRĂJIT



**NOBILE®  
FRESH  
GRANULAR 24M**  
Granule

▶ Antioxidant și structură.



**NOBILE® AMERICAN  
FRESH GRANULAR**  
Granule

▶ Fructe și lactone.

### PRĂJIRE CLASICĂ



**NOBILE®  
FRESH THERMO  
TRD**  
Așchii & Granule

▶ Prospețime, fructe și structură.



**NOBILE® SWEET**  
Așchii & Granule

▶ Vanilie și prăjit.



**NOBILE® INTENSE**  
Așchii

▶ Volum și cafea.



**NOBILE® AMERICAN  
BLEND**  
Așchii & Granule

▶ Caramel și afumat.

### PRĂJIRE COMPLEXĂ



**NOBILE®  
BASE**  
Așchii

Volum și rotunjime.  
Fără note prăjite.



**NOBILE® SWEET VANILLA**  
Așchii

Vanilie luxuriantă  
& arome de bezea.



**NOBILE® CHERRY  
SPICE**  
Așchii

Dulceață, fructe negre &  
condimente.



**NOBILE®  
DARK ALMOND**  
Așchii

Complexitate prăjită &  
ciocolată neagră.



## 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 sau granule 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.

## PREGĂTIREA

---

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

vinuri roșii

**În timpul umplerii rezervorului:** încorporați treptat 2 - 5 g/L de așchii sau granule 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.

Granule: 2 până la 7 mm (95% >2 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

