

# NOBILE® SWEET VANILLA



## Vanilie luxuriantă în mod natural

Fabricate exclusiv din stejar francez, chipsurile **NOBILE® SWEET VANILLA** 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, care pot fi puse în vânzare cât mai rapid.

Datorită compoziției sale originale, **NOBILE® SWEET VANILLA** contribuie la senzația de dulceață și prospețime în vin. **NOBILE® SWEET VANILLA** contribuie la dezvoltarea unor note intense de vanilie tahitiană și bezea, respectând în același timp caracterul fructos.

### PRĂJIRE OMOGENĂ



**NOBILE® SWEET VANILLA**  
Așchii & Blocuri



Favoruri luxuriante cu vanilie și bezea.

### + Puncte



- 1 Senzația de dulceață la începutul paletii.
- 2 Prospețimea vinului și expresia fructelor.
- 3 Note intense și luxuriante de vanilie.
- 4 Reduce percepția de caracter vegetal.
- 5 Optimizează timpul de îmbătrânire (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

