NOBILE®
STAVE DULCE

NOU

Dulce natural & indulgent

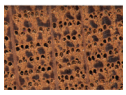
NOBILE® STAVE DULCE este realizat dintr-o selecție de stejar francez și dezvoltat cu ajutorul unui proces unic și de înaltă calitate.

Proprietăți oenologice

Căutarea unor stiluri de vinuri generoase și ușor de băut sunt preferate și mai bine acceptate pe piață. Datorită compoziției sale unice, NOBILE® STAVE DULCE contribuie la impresia de dulceață și rotunjime.

NOBILE® STAVE DULCE influențează dezvoltarea notelor de "dulce de leche" și caramel,

PRĂJIRE OMOGENĂ



NOBILE® DULCE
Doage & Blocuri

Senzație de dulceață. Dulce de leche și caramel.

+ Puncte

1. Îmbunătățește impresia de dulceață și rotunjime.
2. Îmbunătățește senzația de gust.
3. Dezvoltă note moi de "dulce de leche" și caramel.
4. Reduce percepția de caracter vegetal.

NOBILE®
L'œnologie du bois

ORIGINE

Stejar francez (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).

NOBILE® se angajează să respecte Certificarea forestieră paneuropeană (PEFC), promovând o silvicultură durabilă și o asigurare a biodiversității.

PREGĂTIREA

Stejarul este supus unui tratament natural în aer liber timp de cel puțin 24 luni.

DOZE

vinuri albe

În fermentație: se adaugă 0,5 până la 2 doage/hL prin imersie directă a NOBILE® STAVE DULCE în rezervor.

vinuri roșii

La vinificare sau pe vinuri după decantare: adaos de 2 până la 4 doage/hL prin imersia directă a NOBILE® STAVE DULCE în rezervor

CALCULATOR

Doza depinde de rezultatul dorit.

Folosește instrumente decizionale și calculator: www.nobile-oenologie.com

TIMP DE CONTACT

Fermentație: de la începutul fermentației cu o învechire timp de 4 până la 6 luni.
Învechire: 6 până la 8 luni.
Timpul de contact este determinat prin degustare

DIMENSIUNI

Dimensiuni: 910 × 100 × 12 mm.
Greutate: ± 600 g.
Suprafața de contact: 0.206 m².
Există și sub formă de blocuri.

DEPOZITARE

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

AMBALARE

Pachet de 10 doage.
Blocuri (sac de 5 kg).
Ambalajele din PET aluminizat asigură o protecție optimă împotriva favorurilor.

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.

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

BN - NB - 13.05.20 - Informațiile prezentate mai sus reflectă stadiul actual al cunoștințelor noastre. Acestea sunt oferite fără niciun angajament sau garanție, deoarece condițiile de utilizare sunt dincolo de controlul nostru. Ea nu scutește utilizatorul de respectarea reglementărilor legale și de securitate a datelor.