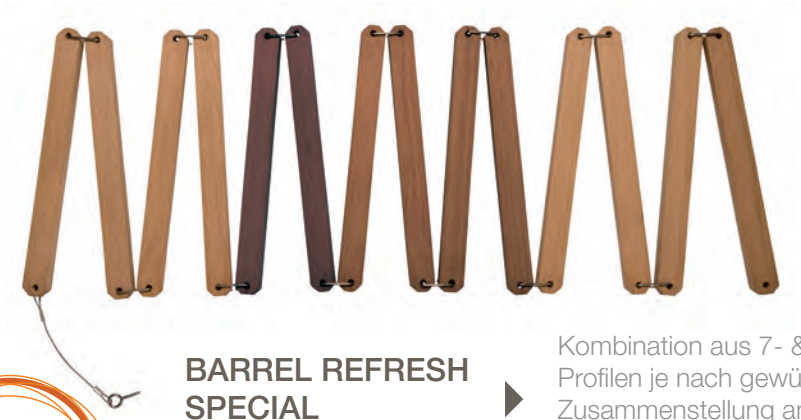
Barrel Refresh

Erwecken Sie Ihre Barrique-Fässer zu neuem Leben

NOBILE®

L'œnologie du bois

MASSGESCHNEIDERT



MASS-
GESCHNEIDERT

BARREL REFRESH SPECIAL ▶ Kombination aus 7- & 12-mm-Profilen je nach gewünschter Zusammenstellung an Toastungsgraden und -arten.

BARREL REFRESH SPECIAL 18 ▶ Kombination aus 18-mm-Profilen je nach gewünschter Zusammenstellung an Toastungsgraden und -arten.

Erhältliche Profile (siehe Staves-Sortiment): Fresh, Sensation, Intense, Révélation, American Révélation, Elite, 18-XBase, 18-Xtrême, 18-Divine.

SAUERSTOFF UND HOLZ

Für eine positive Entwicklung benötigt der Wein während des Ausbaus Sauerstoff.

Erfolgt die Sauerstoffzufuhr auf langsame und kontinuierliche Weise, trägt der Sauerstoff zur Farbstabilisierung, zur Abrundung von Tanninen und zur Einbindung von Holzinhaltstoffen bei. Die Menge Sauerstoff, mit der der Wein in Kontakt kommt, muss über den gesamten Ausbau hinweg genauestens bemessen und kontrolliert werden sowie auf die Eigenschaften des jeweiligen Weins, das Produktziel zum Zeitpunkt des Konsums und das Lagerpotential abgestimmt sein.

DIE TOASTINGVERFAHREN FÜR NOBILE®

GLEICHMÄSSIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG

Spezielles Toastingprogramm zur Herstellung reproduzierbarer Aromaprofile.

GLEICHMÄßIGE TOASTUNG

ABGESTUFTE TOASTUNG

Prozess, bei dem das Holz an der Oberfläche getoastet wird, wodurch eine von außen nach innen abgestufte Röstung wie bei der traditionellen Toastung von Barrique-Fässern zustande kommt.

ABGESTUFTE TOASTUNG

SOFT OAK

Der eigens für die 18-mm-Produktreihe von NOBILE® entwickelte „Soft Oak"-Prozess dient dazu, das Staves-Toastingverfahren zu optimieren. Dieses Vor-Toastingprogramm sorgt für ganz besondere Aromaprofile.

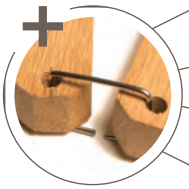
SOFT OAK PROCESS

NOBILE® BARREL REFRESH

ÖNOLOGISCHE VORTEILE

Für eine extrem einfache Anwendung innovativ zugeschnitten und mit innovativem Befestigungssystem.

PATENTIERT FR 1752945 INNOVATION



- Zufuhr von 20 bis 100 % neuem Holz je nach Barrel Refresh.
- Alle Vorteile einer langsamen Sauerstoffzufuhr.
- Beibehaltung des Barrique-Bestands.

BARREL REFRESH 7 MM

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG

BARREL REFRESH SENSATION ▶ Süße, Vanille- & Toastnoten.

ABGESTUFTE TOASTUNG

BARREL REFRESH RÉVÉLATION ▶ Struktur & aromatische Komplexität.

BARREL REFRESH 18 MM

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG

18 - XBASE ▶ Frucht, ohne Toastnoten. Fülle & Fett.

18 - XTREME ▶ Ausdruck reifer Früchte. Süße mit Noten nach Mokka & geröstetem Kaffee.

ABGESTUFTE TOASTUNG

18 - DIVINE ▶ Textur. Verlängert die Frucht bis in ein komplexes Finale (Eleganz wie bei Burgunder Barrique).

HERKUNFT

Französische Eiche *(Quercus petraea*, *Quercus robur*) und/oder amerikanische Eiche (*Quercus alba*).
NOBILE® engagiert sich für das Zertifizierungssystem PEFC (Pan European Forest Certification) zur Förderung einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung und zur Sicherung der Artenvielfalt.

REIFUNG DES HOLZES

Das Holz genießt eine natürliche Reifung bei einer mindestens **24-monatigen** Lagerung im Freien.

DOSAGE

Je nach Auslaugungsgrad des Fasses und nach gewünschter Intensität an Holztönen 1 bis 3 Barrel Refresh/Fass durch das Spundloch in den Wein hängen.

KONTAKTZEIT

4 bis 8 Monate je nach Barrel Refresh und Eigenschaften des Weins.

Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.

DIMENSIONEN

Größe & Gewicht

- 7 mm: 7 x 2 (320 x 23 x 7 mm) / ± 450 g.
- 18 mm: 12 (300 x 25 x 18 mm) / ± 1000 g.

Kontaktfläche

- 7 mm: ± 0,273 m^2.
- 18 mm: ± 0,320 m^2.

1 Barrel Refresh = ±15% neues Holz (je nach Art des Barrel Refresh).

LAGERUNG

In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (5 bis 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.

Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

VERPACKUNG

- 7 mm: Karton mit 10 Einheiten.
- 18 mm: Karton mit 5 Einheiten.

Verpackung aus PE-verbund für einen optimalen Aromaschutz.

SICHERHEIT, QUALITÄT & REGELMÄSSIGKEIT

Im Interesse einer Reproduzierbarkeit der NOBILE®-Profile unterliegen sämtliche Produkte des Sortiments einer strengen Kontrolle, wodurch sie stets den Anforderungen bezüglich Qualität, Nachverfolgbarkeit und Reproduzierbarkeit entsprechen.
Für NOBILE® wird das HACCP-Prinzip angewendet.

GESETZGEBUNG

Bei einem Einsatz von „Eichenholzstücken“ in der Kellerwirtschaft sind Vorschriften zu beachten.

Bitte beachten Sie geltende Gesetze.

ENGAGÉ DANS HACCP LA DÉMARCHE
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

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

PEFC 10-31-2447
Promouvoir la gestion durable de la forêt
pefc-france.org

CB - AS - 28/11/2013