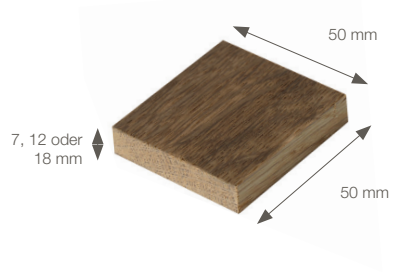
NOBILE® BLOCKS

Charakter und Komplexität unter Schonung von Fruchtaromen

NOBILE®

L'œnologie du bois

ÖNOLOGISCHE VORTEILE

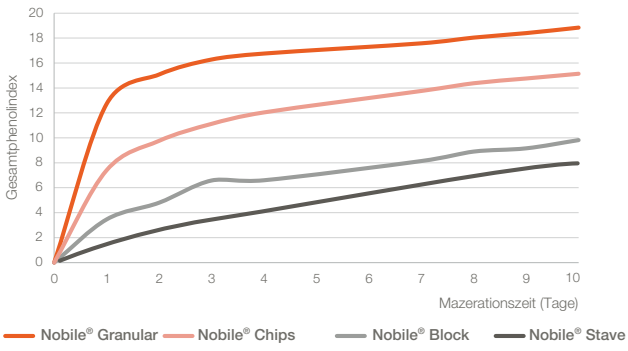


Bei kürzeren Ausbauzeiten genauso elegante Weine wie mit den **Staves** erzielen.

Komplexe Weinprofile erhalten.

Einfach in der Anwendung.

EXTRAKTION



Die Geschwindigkeit, mit der die Holzinhaltsstoffe extrahiert werden, hängt von der Größe der verwendeten „Eichenholzstücke“ ab. Je kleiner das Produkt ist, desto schneller erfolgt die Extraktion und desto kürzer ist die Kontaktzeit.

Wegen ihres Formats sind die Blocks eine Lösung für Weine, die rasch auf den Markt gebracht werden sollen. Sie wurden so konzipiert, dass sie sich für kurze Ausbauzeiten (3 bis 4 Monate) eignen und vergleichbare Ergebnisse mit einem Ausbau mit Staves liefern.

Gärung oder Ausbau?

Mikroorganismen haben einen Einfluss auf den Einsatz von Eichenholz. Bei der alkoholischen Gärung und beim biologischen Säureabbau werden bestimmte aromatische Inhaltsstoffe des Holzes von Hefen und Bakterien abgebaut, was sich auf die geschmackliche Ausgewogenheit auswirkt. Das Ergebnis ist ein besser eingebundener Holzton, der als eleganter wahrgenommen wird.

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

DOPPELTE TOASTUNG

Kombination aus zwei Toastingverfahren, was für ein gut ausgewogenes Verhältnis zwischen Ellagtanninen und Polysacchariden, welche im Holz von Natur aus enthalten sind, und für eine Aromenkomplexität, die mit der eines Barrique-Ausbaus vergleichbar ist, sorgt.

DOPPELTE 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® BLOCKS

STAVES 7 MM

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG

FRESH ▶ Frische, Frucht & Struktur.

SENSATION ▶ Süße, Vanille & Toastnoten.

INTENSE ▶ Volumen, gerösteter Kaffee & Schokolade.

ABGESTUFTE TOASTUNG

REVELATION ▶ Struktur & aromatische Komplexität.

AMERICAN REVELATION ▶ Süße, Lebkuchen & Lactone.

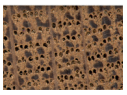
STAVES 12 MM

DOPPELTE TOASTUNG

ELITE ▶ Röst- & Toastnoten. Fülle. Traditioneller Barrique-Ausbau.

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG

NACHRICHTEN 2019



DULCE ▶ Milchkonfitüre, Karamell

STAVES 18 MM

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG

8 - XBASE ▶ Fruchtig, ohne Toastnoten. Fülle & Fett.

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

ABGESTUFTE TOASTUNG

8 - 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

WEISSWEIN

Bei der Gärung: 1 bis 3 g/L Blocks durch direktes Eintauchen der NOBILE®-Infusion-Bags nach dem Entschleimen.

Bei einer Anwendung im fertigen Wein: Zugabe von 1 bis 3 g/L Blocks durch direktes Eintauchen der NOBILE®- Infusion-Bags in den Tank.

ROTWEIN

Bei einer Anwendung im abgestochenen Wein: Zugabe von 3 bis 6 g/L durch direktes Eintauchen der NOBILE®-Infusion-Bags in den Tank.

KONTAKTZEIT

Bei der Gärung: über die gesamte Gärung, mit 3- bis 4-monatigem Ausbau.

Beim Ausbaus: 3 bis 4 Monate.

Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.

DIMENSIONEN

Größe

- **7 mm:** 50 x 50 x 7 mm.
- **12 mm:** 25 x 100 x 12 mm.
- **18 mm:** 50 x 50 x 18 mm.

Kontaktfläche

2,6 m² bei 5 kg.

LAGERUNG

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

Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

VERPACKUNG

5-kg-Infusion-Bag in einem 5-kg-Sack.

Verpackung aus PET-Aluminiumverbund 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 HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT LA DÉMARCHE

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.laffort.com

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

CB - SP - 26/05/2021