NOBILE® DARK ALMOND

NEUHEIT 2021

Intensiv süffige Frucht, natürliche Röstnoten.

NOBILE® DARK ALMOND sind Chips, die ausschließlich aus einer Auswahl französischer Eichenhölzer hergestellt werden und auf ein neues, höchst präzises Toastingverfahren zurückgehen.

Önologische Eigenschaften

Bei einem Einsatz von Holzprodukten in der Kellerwirtschaft werden primär Weinprofile gewünscht, die leicht zu trinken sind, um sie schnell auf den Markt bringen zu können.

Dank seiner originellen Zusammensetzung fördert **NOBILE® DARK ALMOND** die Empfindung von Süße und schont dabei die fruchtigen Eigenschaften des Weins. **NOBILE® DARK ALMOND** trägt zur Entfaltung von Röstnoten (Mandeln, Kaffee) und dezenten Noten dunkler Schokolade bei.

GLEICHMÄSSIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG

NOBILE® DARK ALMOND
Chips

▶ Süße. Dunkle Schokolade, gerösteter Kaffee & geröstete Mandeln.

ÖNOLOGISCHE VORTEILE

- Eindruck von Süße im Geschmacksauftakt.
- Verstärkte Frische und verstärkter Fruchtausdruck.
- Röstnoten (Mandeln, Kaffee).
- Dezente Noten dunkler Schokolade.
- Verringerte Wahrnehmung eines vegetabilen Charakters.
- Optimierte Ausbaudauer (rasche Markteinführung).

NOBILE®
L'œnologie du bois

HERKUNFT

Französische Eiche (*Quercus petraea, Quercus robur*).
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: 0,5 bis 3 g/L Chips nach dem Entschleimen zusetzen.

Bei einer Anwendung im fertigen Wein: Zugabe von 0,5 bis 3 g/L durch direktes Eintauchen der NOBILE®-Infusion-Bags in den Tank.

ROTWEIN

Beim Einmaischen: 1 bis 5 g/L Chips beim Befüllen des Tanks nach und nach zusetzen.

Bei einer Anwendung im abgestochenen Wein: Zugabe von 1 bis 6 g/L durch direktes Eintauchen der NOBILE®-Infusion-Bags in den Tank.

KONTAKTZEIT

Bei der alkoholischen Gärung: über die gesamte Gärung hinweg.

Beim biologischen Säureabbau: ab Beginn des biologischen Säureabbaus und insgesamt über 4 bis 6 Wochen.

Beim Ausbau: 6 bis 8 Wochen.

Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.

DIMENSIONEN

Größe

Chips: 7 bis 15 mm.

Das Herstellungsverfahren garantiert eine einheitliche Produktgröße, was eine bessere Extraktion gewährleistet.

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

15-kg-Sack mit zwei Infusion-Bags zu je 7,5 kg.

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.

IMPLEMENTS THE HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT HACCP APPROACH

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 Promoting Sustainable Forest Management www.pefc.org

CB - SP -05.2021