NOBILE® STAVES

Charakter und Komplexität unter Schonung von Fruchtaromen

NOBILE®
L'œnologie du bois

GEWÜNSCHTE AUSBAURICHTUNG

		7 MM	12 MM	18 MM
SCHONUNG DER FRUCHT OHNE TOASTAROMEN		**FRESH** Struktur & Frucht		8 - **XBASE** Volumen & Süße
AROMATISCH		**SENSATION** Vanille & Toastnoten **INTENSE** Schokolade & Röstnoten	**DULCE** Milchkonfitüre, Karamell	8 - **XTREME** Gerösteter Kaffee & Mokka
MIT EINEM BARRIQUE-AUSBAU VERGLEICHBARE KOMPLEXITÄT		**REVELATION** Struktur & Frucht	**ELITE** komplex & traditionell	8 - **DIVINE** Für Burgunder Weine typisches Toasting

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.

DOPPELTE 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® STAVES

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

NACHRICHTEN 2019

DOPPELTE TOASTUNG

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

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG

DULCE — Milchkonfitüre, Karamell

STAVES 18 MM

GLEICHMÄSSIGE TOASTUNG

18 - XBASE — Fruchtig, 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

Die Dosagemenge ist abhängig vom gewünschten Endprodukt und von der Art der verwendeten Staves.

WEISSWEIN

Bei der Gärung: Zugabe von 0,5 bis 2 Staves/hL durch direktes Eintauchen der Staves in den Tank.

ROTWEIN

Beim Einmaischen oder in den abgestochenen Wein: Zugabe von 2 bis 4 Staves/hL durch direktes Eintauchen der NOBILE® Staves in den Tank.

KONTAKTZEIT

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

Beim Ausbau:

- **7 & 12 mm:** 4 bis 8 Monate je nach Staves und Eigenschaften des Weins.
- **18 mm:** 6 bis 10 Monate je nach Staves und Eigenschaften des Weins.

Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.

DIMENSIONEN

Größe & Gewicht

- **7 mm:** 910 x 50 x 7 mm. / ± 200 g.
- **12 mm:** 910 x 100 x 12 mm. / ± 600 g.
- **18 mm:** 910 x 60 x 18 mm. / ± 600 g.

Kontaktfläche

- **7 mm:** 0,104 m^2.
- **12 mm:** 0,206 m^2.
- **18 mm:** 0,144 m^2.

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:** Bündel mit 40 Staves.
- **12 mm & 18 mm:** Bündel mit 10 Staves.

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 Gesetzen.

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.laffort.com

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

CB - AP - 18/04/23