

NOBILE[®] CHERRY SPICE



Dulzor intenso, naturalmente especiado

Elaborado exclusivamente a partir de una selección de roble francés, **NOBILE[®] CHERRY SPICE** es un chip fruto de un proceso de tostado de alta precisión.

Propiedades enológicas

En el ámbito de la madera para enología, el dulzor en boca es una cualidad muy demandada para la rápida comercialización de los vinos.

Gracias a su composición original, **NOBILE[®] CHERRY SPICE** participa en la sensación de dulzor de los vinos.

NOBILE[®] CHERRY SPICE ayuda a resaltar la expresión de fruta negra desarrollando también sutiles notas de pimienta negra y clavo de olor.

TOSTADO HOMOGENEO



NOBILE[®] CHERRY SPICE
Chip



Dulzor, fruta negra y especiosos

LAS CLAVES ENOLÓGICAS



- 1 Sensación dulce en el ataque.
- 2 Frescor y expresión "fruta negra" en los vinos reforzada.
- 3 Sutiles notas de pimienta negra y clavo de olor.
- 4 Disminución de la percepción del carácter vegetal.
- 5 Tiempos de crianza más cortos (rápida comercialización).



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

ORIGEN

Roble francés (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).
NOBILE® está comprometida con el programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

DOSIS

VINOS BLANCOS

En fermentación: incorporar de 0,5 a 3 g/L de chips tras el desfangado.

Aplicación sobre vino final: adición de 1 a 2 g/L por inmersión directa de sacos de infusión **NOBILE®** en depósito.

TIEMPOS DE CONTACTO

En fermentación alcohólica: los tiempos de fermentación alcohólica.

En fermentación maloláctica: desde el principio de la fermentación maloláctica y durante unas 4 o 6 semanas.

En crianza: de 6 a 8 semanas.

Los tiempos de contacto deben ser definidos por cata.

CONSERVACIÓN

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (5 a 25°C), en locales ventilados, no susceptibles de comunicar olores.

DLUO: 4 años.

SEGURIDAD, CALIDAD & HOMOGENEIDAD

Para poder asegurar la homogeneidad de los perfiles **NOBILE®**, todos los productos de la gama son analizados rigurosamente, respondiendo a las máximas exigencias de calidad, trazabilidad y homogeneidad.

Los procesos de **NOBILE®** se enmarcan en APPCC.

SECADO

Las maderas tienen un proceso de secado natural durante un periodo mínimo de 24 meses al aire libre.

VINOS TINTOS

En encubado: incorporar de 2 a 5 g/L de chips durante el llenado del depósito.

Aplicación sobre vinos después del trasiego: adición de 3 a 6 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión **NOBILE®** en depósito.

DIMENSIONES

Chips: 7 a 15 mm.

El proceso de producción garantiza la homogeneidad de las dimensiones de los productos para una extracción más cualitativa.

ENVASADO

Saco de 15 kg, compuesto por 2 sacos de infusión de 7,5 kg.

Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los compuestos de la madera.

REGLAMENTACIÓN

Las «Virutas de Madera de Roble» están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología.

Referirse a la legislación en vigor.



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

