NOBILE® STAVES

Carácter, complejidad y respeto de la fruta

NOBILE®
L'œnologie du bois

POSICIONAMIENTO

		STAVES 7 MM	STAVES 12 MM	STAVES 18 MM
RESPETO DE LA FRUTA SIN MATICES DE TOSTADOS		**FRESH** Frescura & estructura		**18 - XBASE** Volumen & sucrosidad
AROMÁTICO		**SENSATION** Vainilla & tostado **INTENSE** Chocolate & matices de torrefacción.	**DULCE** Edulcorante, dulce de leche & caramelo	**18 - XTREME** Café torrefacto & moca
ELEGANCIA COMPARABLE A UNA CRIANZA EN BARRICA		**REVELATION** Estructura & carácter afrutado	**ELITE** Complejidad & tradición	**18 - DIVINE** Tostado tipo Borgoña

LOS PROCESOS DE TOSTADO NOBILE®

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

Programa de tostado específico para la obtención de expresiones aromáticas homogéneas.

TOSTADO HOMOGÉNEO

GRADIENTE DE TOSTADO

Proceso de tostado en superficie que permite crear un gradiente de tostado idéntico a un tostado de barrica tradicional.

GRADIENTE DE TOSTADO

DOBLE TOSTADO

Combinación de dos procedimientos de tostado que permiten obtener un buen equilibrio entre los elagitaninos y los polisacáridos contenidos naturalmente en la madera y desarrollar una complejidad aromática comparable a la de una crianza en barrica.

DOBLE TOSTADO

SOFT OAK

Característico de la gama **NOBILE®** 18mm, el proceso "Soft Oak"se realiza para optimizar el tostado de las duelas. Este específico programa de precalentamiento permite la creación de expresiones aromáticas características.

SOFT OAK PROCESS

LOS STAVES NOBILE®

STAVES 7 MM

TOSTADO HOMOGÉNEO

FRESH	Frescura, fruta & estructura.
SENSATION	Dulzor, vainilla & tostado.
INTENSE	Volumen, cafe tostado & chocolate.

GRADO DE TOSTADO

REVELATION	Estructura & complejidad aromática.
AMERICAN REVELATION	Dulzor, pan especiado & lactonas.

STAVES 12 MM

DOBLE TOSTADO

ELITE	Notas tostadas & torrefactas. Amplitud. Crianza tradicional en barrica.

TOSTADO HOMOGÉNEO

DULCE	Redondo & dulce. Dulce de leche. Caramelo.

STAVES 18 MM

TOSTADO HOMOGÉNEO

18 - XBASE	Fruta, sin notas de tostado. Amplitud & graso.
18 - XTREME	Expresión de fruta madura. Dulzor con notas de moca y cafe tostado.

GRADIENTE DE TOSTADO

18 - DIVINE	Aporte de textura. Prolonga la fruta hasta un final complejo (elegancia tipo barrica Borgoña).

ORIGEN

Roble francés (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) y/o roble americano (*Quercus alba*).

NOBILE® está comprometida con el programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

SECADO

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

DOSIS

La dosis de aplicación depende los objetivos fijados y del tipo de duelas empleadas.

VINOS BLANCOS

En fermentación: incorporar de 0,5 a 2 duelas/hL por inmersión directa de los NOBILE® Staves en el depósito.

VINOS TINTOS

Al encubado o en vinos tras el trasiego: añadir de 2 a 4 duelas/hL por inmersión directa de los NOBILE® Staves en el depósito.

TIEMPO DE CONTACTO:

En fermentación: el tiempo de la fermentación, con una duración de la crianza de 4 a 6 meses.

En crianza:

- 7 & 12 mm: 4 a 8 meses en función de las duelas y de las características del vino.
- 18 mm: 6 a 10 meses en función de las duelas y de las características del vino.

El tiempo de contacto se define mediante el seguimiento por cata.

DIMENSIONES

Dimensiones & peso

- 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.

Superficie de contacto

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

CONSERVACIÓN

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

DLUO: 5 años.

ENVASADO

- 7 mm: caja de 40 Duelas.
- 12 mm & 18 mm: caja de 10 Duelas.

Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los aromas.

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.

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.

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 - AP - 18/04/23