NOBILE®
STAVE DULCE

NEW

Naturellement Gourmande & Sucrante

NOBILE® STAVE DULCE est une stave issue d'une sélection de chêne Français et développée à partir d'un procédé de chauffe unique haute précision.

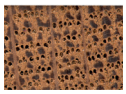
Propriétés œnologiques

Lors de l'élevage, la recherche de profils de vins typés gourmands est privilégiée pour une meilleure mise en marché.

Grâce à sa composition originale, **NOBILE® STAVE DULCE** participe à la sensation de sucrosité et de rondeur des vins.

NOBILE® STAVE DULCE contribue au développement de notes de « confiture de lait » et de caramel dans le respect du fruit.

CHAUFFE HOMOGÈNE



NOBILE® DULCE
Staves & Blocks

▶ Sucrosité. Confiture de lait & caramel.

Les +

1. Apporter une sensation de sucrosité et de rondeur.
2. Amplifier le volume en bouche.
3. Développer des notes douces de « confiture de lait » et de caramel.
4. Diminuer la perception du caractère végétal.

NOBILE®
L'œnologie du bois

ORIGINE

Chêne français (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).

NOBILE® est engagé dans le programme PEFC, Pan European Forest Certification, pour promouvoir la gestion durable des forêts et assurer la biodiversité.

VIEILLISSEMENT

Les bois bénéficient d'une phase de maturation naturelle sur parc pendant une période minimum **24 mois** à l'air libre.

DOSAGE

VINS BLANCS

En fermentation : incorporer 0,5 à 2 Staves/hL par immersion directe des **NOBILE® STAVE DULCE** dans la cuve.

VINS ROUGES

À l'encuvage ou sur vins après soutirage : addition de 2 à 4 Staves/hL par immersion directe des **NOBILE® STAVE DULCE** dans la cuve.

CALCULATEUR STAVES & BLOCKS

Le dosage dépend des objectifs recherchés.

Se référer à notre outils d'aide à la décision et calculateur NOBILE® : www.nobile-oenologie.com

TEMPS DE CONTACT

En fermentation : dès le début de la fermentation avec une durée d'élevage de 4 à 6 mois.

En élevage : 4 à 8 mois en fonction des caractéristiques du vin.

Le temps de contact est défini par le suivi de dégustation.

DIMENSIONS

Taille : 910 x 100 x 12 mm.

Poids : ± 600 g.

Surface de contact : 0,206 m².

Existe aussi sous forme de Blocks.

CONSERVATION

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 25°C) dans des locaux secs, non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO : 4 ans.

CONDITIONNEMENT

Pack de 10 Staves.

Blocks (sac 5 kg).

Emballage PET aluminisé assurant une protection optimale des produits.

SÉCURITÉ, QUALITÉ & RÉGULARITÉ

Dans un souci de reproductibilité des profils NOBILE®, l'ensemble des produits fait l'objet d'un contrôle rigoureux pour répondre aux exigences de qualité, de traçabilité et de reproductibilité.

NOBILE® s'inscrit dans la démarche HACCP.

RÉGLEMENTATION

Les « Morceaux de Bois de Chêne » sont soumis à réglementation dans le cadre d'un emploi en œnologie.

Se référer à la législation en vigueur.

ENGAGÉ DANS LA DÉMARCHE HACCP
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

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
Promouvoir la gestion durable de la forêt
pefc-france.org

CB - AGo -24.10.19 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.