NOBILE® SWEET VANILLA

Invitante ed intenso, naturalmente vanigliato

Elaborato esclusivamente a partire da una selezione di rovere francese, **NOBILE® SWEET VANILLA** è frutto di un processo di tostatura mirato di alta precisione.

Proprietà enologiche

Quando si utilizza legno in enologia, l'ottenimento di vini dal profilo marcato ed accattivante è preferenziale, in ordine ad una rapida immissione del prodotto sul mercato.

Grazie alla sua composizione originale, **NOBILE® SWEET VANILLA** contribuisce alla sensazione di dolcezza e freschezza dei vini. **NOBILE® SWEET VANILLA** partecipa allo sviluppo di note intense di Vaniglia di Tahiti e di pasticceria, nel rispetto del frutto.

TOSTATURA OMOGENEA E PROFONDA

NOBILE® SWEET VANILLA
Pezzi & Granulari

▶ Dolcemente sapido & Vanigliato, rotondo e morbido.

I Plus

1. Attacco dolce.
2. Freschezza ed espressione fruttata dei vini.
3. Note intense ed invitanti di vaniglia.
4. Diminuzione della percezione di note vegetali.
5. Ottimizzazione della durata dell'affinamento, per la rapida immissione sul mercato.

NOBILE®
L'œnologie du bois

ORIGINE

Rovere francese (Quercus petraea, Quercus robur)

NOBILE® è coinvolta nel programma PEFC, (Pan European Forest Certification), per promuovere la gestione sostenibile delle foreste e garantire la biodiversità.

STAGIONATURA

I legni beneficiano di una fase di stagionatura naturale all'aria aperta su platea per un periodo minimo di **24 mesi.**

DOSI

VINI BLANCHI

In fermentazio: aggiungere da 0,5 a 3 g/L di pezzi o granulari dopo la sfecciatura.

Su vino: aggiungere da 1 a 2 g/L mediante immersione diretta dei sacchi ad infusione NOBILE® nel serbatoio.

VINO ROSSI

Riempimento fermentino: aggiungere da 2 a 5 g/L di prodotto nel corso del riempimento.

Su vino: aggiungere da 3 a 6 g/L mediante immersione diretta dei sacchi ad infusione NOBILE® nel serbatoio.

TEMPI DI CONTATTO

In fermentazione alcolica: per tutta la sua durata.

In fermentazione malolattica: dal suo avvio e per un tempo complessivo di 4 - 6 settimane.

In affinamento: da 6 a 8 settimane.

Il tempo di contatto deve essere definito sulla base del riscontro ottenuto alla degustazione.

DIMENSIONI

Granulare : da 2 a 7 mm (95% >2 mm).

Pezzi: da 7 a 15 mm.

La calibrazione della produzione garantisce l'omogeneità dimensionale dei pezzi NOBILE® per un'estrazione al massimo livello qualitativo.

CONSERVAZIONE

Conservare preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.

DLUO (confezione integra): 4 anni.

CONDIZIONAMENTO

Sacco da 15 kg contenente due unità da infusione da 7,5 kg cadauna.

Imballaggi in PET alluminato per una protezione ottimale dei composti del legno.

SICUREZZA, QUALITA' & RIPRODUCIBILITA'

Per assicurare la costanza dei profili NOBILE®, tutti i prodotti sono soggetti ad un controllo rigoroso per soddisfare i requisiti di qualità, tracciabilità e riproducibilità.

NOBILE® è prodotto conformemente ai criteri HACCP.

REGOLAMENTAZIONE

L'impiego di «pezzi di legno di quercia» è sottoposto a regolamentazione nel quadro dell'utilizzo nel settore enologico.

Fare riferimento alla legislazione vigente.

ENGAGÉ DANS HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT LA DÉMARCHE

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

CD - QB - 12.04.19 - Le informazioni qui sopra riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.