

NOBILE® SWEET VANILLA



Intensément gourmand, Naturellement vanillé

Élaboré exclusivement à partir d'une sélection de chêne Français, **NOBILE® SWEET VANILLA** est un copeau issu d'un procédé de chauffe haute précision.

Propriétés œnologiques

Lors de l'utilisation de bois pour l'œnologie, la recherche de profils de vins typés gourmands est privilégiée pour la mise en marché rapide.

Grâce à sa composition originale, **NOBILE® SWEET VANILLA** participe à la sensation de sucrosité et de fraîcheur des vins. **NOBILE® SWEET VANILLA** contribue au développement de notes intenses de vanille de Tahiti et de marshmallow dans le respect du fruit.

CHAUFFE HOMOGÈNE À CŒUR



NOBILE® SWEET VANILLA
Copeaux & Granulars



Sucrant & Vanillé, Marshmallow.

Les +



- 1 Sensation de sucrosité à l'attaque.
- 2 Fraîcheur et expression fruitée des vins.
- 3 Notes intenses et gourmandes de vanille.
- 4 Diminution de la perception du caractère végétal.
- 5 Optimisation de la durée d'élevage (mise en marché rapide).



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.

DOSAGE

VINS BLANCS

En fermentation: incorporer 0,5 à 3 g/L de copeaux ou granulars après débouillage.

Application sur vins finis: addition de 1 à 2 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

TEMPS DE CONTACT

En fermentation alcoolique: le temps de la fermentation alcoolique.

En fermentation malolactique: dès le début de la fermentation malolactique et pendant une durée totale de 4 à 6 semaines.

En élevage: 6 à 8 semaines.

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

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.

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.

VIEILLISSEMENT

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

VINS ROUGES

À l'encuvage: incorporer 2 à 5 g/L de copeaux ou granulars au fur et à mesure du remplissage de la cuve.

Application sur vins après soutirage: addition de 3 à 6 g/L par immersion directe des sacs à infusion **NOBILE®** dans la cuve.

DIMENSIONS

Granulars: 2 à 7 mm (95% > 2 mm).

Copeaux: 7 à 15 mm.

Le calibrage à la production garantit l'homogénéité de la taille des produits pour une extraction plus qualitative.

CONDITIONNEMENT

Sac de 15 kg contenant deux filets infusion de 7,5 kg.

Emballages PET aluminisés assurant une protection optimale des composés du bois.

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.



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

