

FRANZÖSISCHE EICHE HOHER QUALITÄT

QUERCUS PETRAEA

Eigenschaften des Holzes : Ausgezeichnetes Holz (Kernholz) ohne Splint, ohne Rinde.
Dimensionen : 10% < 7 mm 🌲 7 mm < 85% < 15 mm 🌲 15 mm < 5% < 20 mm



Nobile® Fresh (nicht geröstetes Holz)

Farbe : Hellbeige

Dominierende aromatische Inhaltsstoffe : Vanillin, Cis- und Trans-Octalacton.

Geruchsbild : Kokosnuss, Aprikose, Pfirsich, Weißer Tee, Eisenkraut, Pfefferminz.

Geschmacksbild : Frische, Weichheit, saure Noten.

Önologische Eigenschaften : Entwicklung des fruchtigen Charakters, Schutz der phenolischen Substanzen und Verstärkung der Struktur des Weins.



Nobile® Spice

Farbe : Beige, Bernstein

Dominierende aromatische Inhaltsstoffe : Eugenol, Siringaldehyd, Cis- und Trans-Octalacton, Vanillin.

Geruchsbild : Tabakblätter, trockene Früchte, Mandeln, Frische Nüsse, Lebkuchen.

Geschmacksbild : Struktur und Nachhaltigkeit im Tannin.

Önologische Eigenschaften : Verstärkung der fruchtig und würzigen Noten, Betonung des Körpers im Mund.



Nobile® Sweet

Farbe : Hellbraun, glänzend

Dominierende aromatische Inhaltsstoffe : Guaiacol, Siringaldehyd, Furfural, Vanillin.

Geruchsbild : Vanille, Toast, Pflaumen, Nüsse.

Geschmacksbild : Verstärkung von Süße und rauchigem Charakter.

Önologische Eigenschaften : Verstärkung der süßen Wahrnehmung, Entstehung holziger und gerösteter Nuancen.



Nobile® Intense

Farbe : Schokoladenfarben

Dominierende aromatische Inhaltsstoffe : Furfural, Guaiacol, 5-Methylfurfural.

Geruchsbild : Gebrannte Mandeln, Gebrannter Kaffee, Kakao, Karamel.

Geschmacksbild : Intensivierung der Aromen und Nachhaltigkeit der Süße.

Önologische Eigenschaften : Entwicklung von Röstaromen, Verstärkung der Mundfülle.



Anwendung in der Weinbereitung

Weißwein :

Bei der Gärung : Zugabe von **1 à 3 g/L** Eichenholzspäne nach der Mostvorklärung.
Zum fertigen Wein : Zugabe von **0,5 à 3 g/L** durch direktes Eintauchen von Infusionsbeuteln Nobile® in den Tank.

Rotwein :

Beim Einmaischen : Zugabe von **1 à 5 g/L** dEichenholzspäne bei der Befüllung des Maischegärtanks.
Zum Wein nach dem Abstich : Zugabe von **1 à 4 g/L** durch direktes Eintauchen von Infusionsbeuteln Nobile® in den Tank.

Weiteres über die Produkte von Nobile®

- ⊕ Zu einem rationalen Einsatz der Produkte von Nobile®, werden entsprechende Vorversuche empfohlen.
- ⊕ Die Zugabe muß in Abhängigkeit von der Temperatur und der Maischestandzeit erfolgen.
- ⊕ Im Fall von Nobile® Fresh und Spice erlaubt der Einsatz während der alkoholischen Gärung eine Verstärkung der fruchtigen Noten der Weine.



Gebrauch und Aufbewahrung

Dosage und Kontaktzeit : Durch Verkostung festzulegen.

Rechtliche Grundlagen : Siehe aktuelle Gesetzesgebung.

Verpackung : Lebensmittelechte Polyethylen-Säcke zu 15 kg.

- lose
- mit 2 Infusionsbeuteln zu 7,5 kg.

Aufbewahrung :

- bei gemäßigter Temperatur (5 à 25°C) in der Originalpackung und nicht auf dem Boden.
- Luftfeuchte unter 75 %.
- belüftete Räumlichkeiten ohne Fremdgerüche.

Haltbarkeit : Jahre.

Gegenüber atmosphärischer Kontamination empfindliches Produkt.