

# NOBILE® CHERRY SPICE



## Süffige Frucht, natürlich würzig

**NOBILE® CHERRY SPICE** sind Chips, die ausschließlich aus einer Auswahl französischer Eichenhölzer hergestellt werden und auf ein höchst präzises Toastingverfahren zurückgehen.

## Önologische Eigenschaften

Wenn Holz in der Kellerwirtschaft eingesetzt wird, werden bevorzugt fruchtige, leicht trinkbare Weinprofile angestrebt, um die Weine rasch auf den Markt zu bringen.

Dank seiner originellen Zusammensetzung fördert **NOBILE® CHERRY SPICE** den Eindruck von Süße und Frische im Wein.

**NOBILE® CHERRY SPICE** trägt zur Entfaltung schwarzer Fruchtnoten bei, zugleich sorgt es für feine Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken.

## GLEICHMÄSSIGE UND DURCHGÄNGIGE TOASTUNG



**NOBILE® CHERRY SPICE**  
Chips



Süße, schwarze Früchte & Würze

### Die vorteile



- 1 Eindruck von Süße im Geschmacksaufakt.
- 2 Verstärkte Frische und verstärkte Entfaltung „schwarzer Früchte“ im Wein.
- 3 Feine Noten von schwarzem Pfeffer und von Gewürznelken.
- 4 Verringerte Wahrnehmung eines vegetabilen Charakters.
- 5 Optimierte Ausbaudauer (rasche Markteinführung).



**NOBILE®**  
L'œnologie du bois

## HERKUNFT

---

Französische Eiche (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).

**NOBILE®** engagiert sich für das Zertifizierungssystem PEFC (Pan European Forest Certification) zur Förderung einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung und zur Sicherung der Artenvielfalt.

## DOSAGE

---

### WEISSWEIN

**Bei der Gärung:** 0,5 bis 3 g/L Chips nach dem Entschleimen zusetzen.

**Bei einer Anwendung im fertigen Wein:** Zugabe von 1 bis 2 g/L durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**-Infusion-Bags in den Tank.

## KONTAKTZEIT

---

**Bei der alkoholischen Gärung:** über die gesamte Gärung hinweg.

**Beim biologischen Säureabbau:** ab Beginn des biologischen Säureabbaus und insgesamt über 4 bis 6 Wochen.

**Beim Ausbau:** 6 bis 8 Wochen.

**Die Kontaktzeit ist durch regelmäßige Proben zu bestimmen.**

## LAGERUNG

---

In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (5 bis 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.

Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

## SICHERHEIT, QUALITÄT & REGELMÄSSIGKEIT

---

Im Interesse einer Reproduzierbarkeit der **NOBILE®**-Profile unterliegen sämtliche Produkte des Sortiments einer strengen Kontrolle, wodurch sie stets den Anforderungen bezüglich Qualität, Nachverfolgbarkeit und Reproduzierbarkeit entsprechen.

Für **NOBILE®** wird das HACCP-Prinzip angewendet.

## REIFUNG DES HOLZES

---

Das Holz genießt eine natürliche Reifung bei einer mindestens **24-monatigen** Lagerung im Freien.

### ROTWEIN

**Beim Einmaischen:** 2 bis 5 g/L Chips beim Befüllen des Tanks nach und nach zusetzen.

**Bei einer Anwendung im abgestochenen Wein:** Zugabe von 3 bis 6 g/L durch direktes Eintauchen der **NOBILE®**-Infusion-Bags in den Tank.

## DIMENSIONEN

---

Chips: 7 bis 15 mm.

Die Kalibrierung bei der Produktion sorgt für eine einheitliche Produktgröße und somit für eine qualitativ bessere Extraktion.

## VERPACKUNG

---

15-kg-Sack mit zwei Infusion-Bags zu je 7,5 kg.

Verpackung aus PET-Aluminiumverbund für einen optimalen Schutz der Holzinhaltsstoffe.

## GESETZGEBUNG

---

Bei einem Einsatz von „Eichenholzstücken“ in der Kellerwirtschaft sind Vorschriften zu beachten.

Bitte beachten Sie geltende Gesetze.



**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

