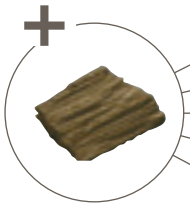
Chips & Granulars

Una gama completa de productos de alta calidad
asociados a tradición, experiencia e innovación.

NOBILE®
L'œnologie du bois

LAS CLAVES ENOLÓGICAS



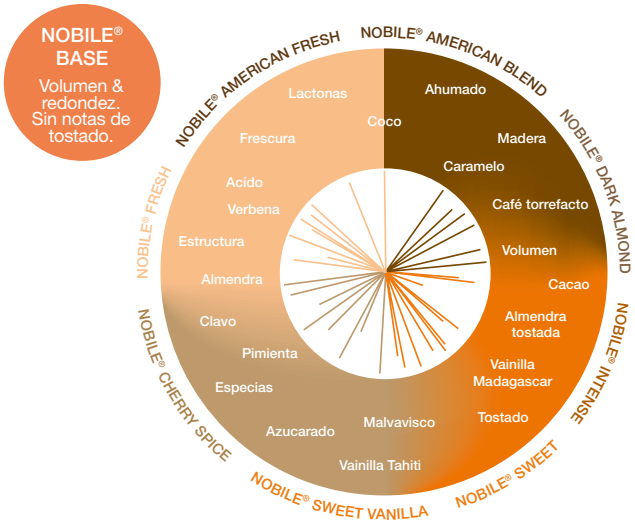
- Aporta volumen y dulzor.
- Desarrolla la complejidad aromática.
- Preserva la frescura y la expresión afrutada de los vinos.
- Reduce la percepción del carácter vegetal.
- Reduce la duración de la crianza (rápida puesta al mercado).

TOSTADO HOMOGÉNEO

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

Programa de tostado específico para la obtención de expresiones aromáticas homogéneas.

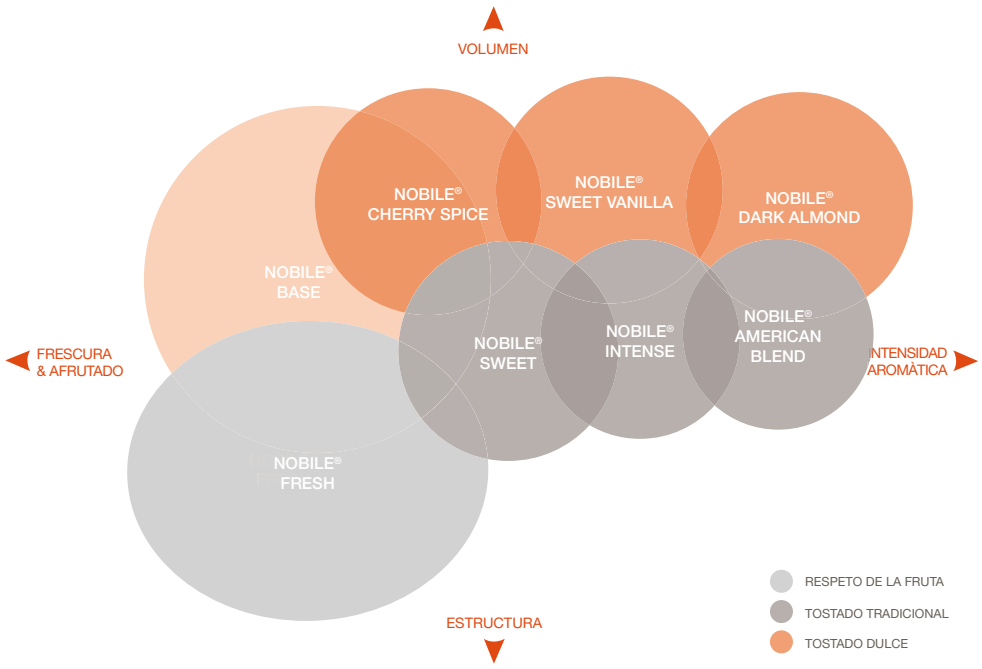
ANÁLISIS SENSORIALES



Los descriptores presentes olfativos y gustativos en la gama.

Extremadamente delicadas, las operaciones de tostado liberan los compuestos volátiles de la madera. La experiencia y el control de los diferentes procedimientos permite a NOBILE® asegurar la reproductibilidad aromática y tánica de los perfiles elaborados.

VUESTRA COMPLEJIDAD



CHIPS & GRANULARS

MADERA FRESCA

NOBILE® FRESH GRANULAR 24M
Granulars

Antioxidante & estructurante.

NOBILE® AMERICAN FRESH GRANULAR
Granulars

Fruta & lactonas.

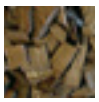
TOSTADO TRADICIONAL

NOBILE® FRESH THERMO TRAITÉ
Chips & Granulars

Frescura, fruta & estructura.

NOBILE® SWEET
Chips & Granulars

Vainilla & tostado.



NOBILE® INTENSE
Chips

Volumen & almendra tostada.

NOBILE® AMERICAN BLEND
Chips & Granulars

Caramelo & ahumado.

TOSTADO DULCE

NOBILE® BASE
Chips

Volumen & redondez.
Sin notas de tostado.

NOBILE® SWEET VANILLA
Chips

Dulce & Vainilla,
Nube.

NOBILE® CHERRY SPICE
Chips

Dulce, fruta negra
& especias.

NOVEDAD 2021

NOBILE® DARK ALMOND
Chips

Notas tostadas de grill (almendra, café) & chocolate negro.

ORIGEN

Roble francés (*Quercus Petraea, Quercus Robur*) y/o Roble americano (*Quercus Alba*).
NOBILE® está comprometida con el programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

SECADO

Las maderas tienen un proceso de secado natural durante un periodo mínimo de al menos **24 meses** al aire libre.

DOSIS

VINOS BLANCOS

En fermentación: incorporar de 0,5 a 3 g/L de chips o granulars después del trasiego.

Aplicación sobre vino final: adición de 0,5 a 3 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión NOBILE® en depósito.

VINOS TINTOS

En encubado: incorporar de 1 a 5 g/L de chips o granulars durante el llenado del depósito.

Aplicación sobre vinos después del trasiego: adición de 1 a 6 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión NOBILE® en depósito.

TIEMPOS DE CONTACTO

En fermentación alcohólica: los tiempos de la fermentación alcohólica.

En fermentación maloláctica: desde el principio de la fermentación maloláctica y durante unas 4 o 6 semanas.

En crianza: de 6 a 8 semanas.

Los tiempos de contacto deben ser definidos por cata.

DIMENSIONES

Dimensiones

Granulars: 2 a 7 mm (95% >2 mm).

Chips: 7 a 15 mm.

El proceso de producción garantiza la homogeneidad de las dimensiones de los productos para una extracción más cualitativa.

CONSERVACIÓN

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (5 a 25ºC), en locales ventilados, no susceptibles de comunicar olores.

DLUO **Nobile® Fresh Granular 24M :** 18 meses.

DLUO: 4 años.

ENVASADO

Saco de 15 kg. / Saco de 15 kg. Compuesto por 2 sacos de infusión de 7,5 kg.

Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los aromas.

SEGURIDAD, CALIDAD & HOMOGENEIDAD

Para poder asegurar la homogeneidad de los perfiles NOBILE®, todos los productos de la gama son analizados rigurosamente, respondiendo a las máximas exigencias de calidad, trazabilidad y homogeneidad.
Los procesos de NOBILE® se enmarcan en APPCC.

REGLAMENTACIÓN

Las « Virutas de Madera de Roble » están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología.

Referirse a la legislación en vigor.

IMPLEMENTS THE HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT HACCP APPROACH

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 Promoting Sustainable Forest Management www.pefc.org

CB - SP - 01/03/2021

NOBILE® STAVES

Carácter, complejidad y respeto de la fruta

NOBILE®
L'œnologie du bois

POSICIONAMIENTO

		STAVES 7 MM	STAVES 12 MM	STAVES 18 MM
RESPETO DE LA FRUTA SIN MATICES DE TOSTADOS		**FRESH** Frescura & estructura		8 **- XBASE** Volumen & sucrosidad
AROMÁTICO		**SENSATION** Vainilla & tostado **INTENSE** Chocolate & matices de torrefacción.	**DULCE** Edulcorante, dulce de leche & caramelo	8 **- XTREME** Café torrefacto & moca
ELEGANCIA COMPARABLE A UNA CRIANZA EN BARRICA		**REVELATION** Estructura & carácter afrutado	**ELITE** Complejidad & tradición	8 **- DIVINE** Tostado tipo Borgoña

LOS PROCESOS DE TOSTADO NOBILE®

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

Programa de tostado específico para la obtención de expresiones aromáticas homogéneas.

TOSTADO HOMOGÉNEO

GRADIENTE DE TOSTADO

Proceso de tostado en superficie que permite crear un gradiente de tostado idéntico a un tostado de barrica tradicional.

GRADIENTE DE TOSTADO

DOBLE TOSTADO

Combinación de dos procedimientos de tostado que permiten obtener un buen equilibrio entre los elagitaninos y los polisacáridos contenidos naturalmente en la madera y desarrollar una complejidad aromática comparable a la de una crianza en barrica.

DOBLE TOSTADO

SOFT OAK

Característico de la gama **NOBILE®** 18mm, el proceso "Soft Oak"se realiza para optimizar el tostado de las duelas. Este específico programa de precalentamiento permite la creación de expresiones aromáticas características.

SOFT OAK PROCESS

LOS STAVES NOBILE®

STAVES 7 MM

TOSTADO HOMOGÉNEO

FRESH ▶ Frescura, fruta & estructura.

SENSATION ▶ Dulzor, vainilla & tostado.

INTENSE ▶ Volumen, cafe tostado & chocolate.

GRADO DE TOSTADO

REVELATION ▶ Estructura & complejidad aromática.

AMERICAN REVELATION ▶ Dulzor, pan especiado & lactonas.

STAVES 12 MM

DOBLE TOSTADO

ELITE ▶ Notas tostadas & torrefactas. Amplitud. Crianza tradicional en barrica.

TOSTADO HOMOGÉNEO

NOVEDAD 2019

DULCE ▶ Redondo & dulce. Dulce de leche. Caramelo.

STAVES 18 MM

TOSTADO HOMOGÉNEO

8 - XBASE ▶ Fruta, sin notas de tostado. Amplitud & graso.

8 - XTREME ▶ Expresión de fruta madura. Dulzor con notas de moca y cafe tostado.

GRADIENTE DE TOSTADO

8 - DIVINE ▶ Aporte de textura. Prolonga la fruta hasta un final complejo (elegancia tipo barrica Borgoña).

ORIGEN

Roble francés (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) y/o roble americano (*Quercus alba*).

NOBILE® está comprometida con el programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

SECADO

Las maderas tienen un proceso de secado natural durante un periodo mínimo de al menos **24 meses** al aire libre.

DOSIS

La dosis de aplicación depende los objetivos fijados y del tipo de duelas empleadas.

VINOS BLANCOS

En fermentación: incorporar de 0,5 a 2 duelas/hL por inmersión directa de los NOBILE® Staves en el depósito.

VINOS TINTOS

Al encubado o en vinos tras el trasiego: añadir de 2 a 4 duelas/hL por inmersión directa de los NOBILE® Staves en el depósito.

TIEMPO DE CONTACTO:

En fermentación: el tiempo de la fermentación, con una duración de la crianza de 4 a 6 meses.

En crianza:

- 7 & 12 mm: 4 a 8 meses en función de las duelas y de las características del vino.
- 18 mm: 6 a 10 meses en función de las duelas y de las características del vino.

El tiempo de contacto se define mediante el seguimiento por cata.

DIMENSIONES

Dimensiones & peso

- 7 mm: 910 x 50 x 7 mm. / ± 200 g.
- 12 mm: 910 x 100 x 12 mm. / ± 600 g.
- 18 mm: 910 x 60 x 18 mm. / ± 600 g.

Superficie de contacto

- 7 mm: 0,104 m².
- 12 mm: 0,206 m².
- 18 mm: 0,144 m².

CONSERVACIÓN

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (5 a 25ºC), en locales ventilados, no susceptibles de comunicar olores.

DLUO: 4 años.

ENVASADO

- 7 mm: caja de 40 Duelas.
- 12 mm & 18 mm: caja de 10 Duelas.

Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los aromas.

SEGURIDAD, CALIDAD & HOMOGENEIDAD

Para poder asegurar la homogeneidad de los perfiles NOBILE®, todos los productos de la gama son analizados rigurosamente, respondiendo a las máximas exigencias de calidad, trazabilidad y homogeneidad.
Los procesos de NOBILE® se enmarcan en APPCC.

REGLAMENTACIÓN

Las "Virutas de Madera de Roble" están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología.

Referirse a la legislación en vigor.

IMPLEMENTS THE HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT HACCP APPROACH

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 Promoting Sustainable Forest Management www.pefc.org

CB - AS - 24/10/2019

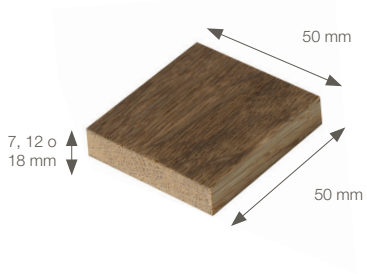
NOBILE® BLOCKS

Carácter, complejidad y respeto de la fruta

NOBILE®

L'œnologie du bois

LAS CLAVES ENOLÓGICAS

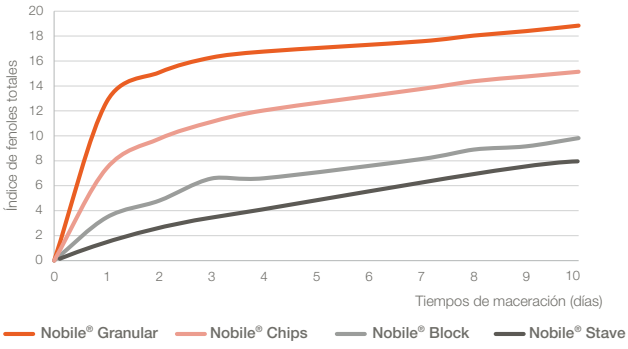


Obtener la elegancia de las Duelas en unos tiempos de crianza más cortos.

Disponer de perfiles complejos.

Fácil puesta en ejecución.

EXTRACCIÓN



El tamaño de las “ virutas de maderas de roble “ utilizados influye sobre la velocidad de extracción de los compuestos de la madera. Cuanto más pequeño sea el producto, más rápida es su extracción, reduciendo su tiempo de contacto. Por su formato, los Blocks son una rápida solución para una puesta en marcha rápida de los vinos. Su diseño permite realizar crianzas cortas (3 a 4 meses) y obtener los resultados comparables a una crianza con Staves.

Fermentación o crianza?

Los microorganismos tienen un impacto sobre la utilización de la madera de roble. En el momento de la fermentación alcohólica y en el momento de la fermentación maloláctica, las levaduras y las bacterias degradan ciertos compuestos aromáticos de la madera, modificando el equilibrio gustativo. El resultado es una mejor integración y una percepción más elegante del carácter de la madera.

LOS PROCESOS DE TOSTADO NOBILE®

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

Programa de tostado específico para la obtención de expresiones aromáticas homogéneas.

TOSTADO HOMOGÉNEO

GRADIENTE DE TOSTADO

Proceso de tostado en superficie que permite crear un gradiente de tostado idéntico a un tostado de barrica tradicional.

GRADIENTE DE TOSTADO

DOBLE TOSTADO

Combinación de dos procedimientos de tostado que permiten obtener un buen equilibrio entre los elagitaninos y los polisacáridos contenidos naturalmente en la madera y desarrollar una complejidad aromática comparable a la de una crianza en barrica.

DOBLE TOSTADO

SOFT OAK

Característico de la gama **NOBILE®** 18mm, el proceso “Soft Oak”se realiza para optimizar el tostado de las duelas. Este específico programa de precalentamiento permite la creación de expresiones aromáticas características.

SOFT OAK PROCESS

BLOCKS NOBILE®

STAVES 7 MM

TOSTADO HOMOGÉNEO

FRESH ▶ Frescura, fruta & estructura.

SENSATION ▶ Dulzor, vainilla & tostado.

INTENSE ▶ Volumen, cafe tostado & chocolate.

GRADO DE TOSTADO

REVELATION ▶ Estructura & complejidad aromática.

AMERICAN REVELATION ▶ Dulzor, pan especiado & lactonas.

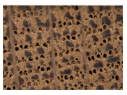
STAVES 12 MM

DOBLE TOSTADO

ELITE ▶ Notas tostadas & torrefactas. Amplitud. Crianza tradicional en barrica.

TOSTADO HOMOGÉNEO

NOVEDAD 2019



DULCE ▶ Redondo & dulce. Dulce de leche. Caramelo.

STAVES 18 MM

TOSTADO HOMOGÉNEO

8 - XBASE ▶ Fruta, sin notas de tostado. Amplitud & graso.

8 - XTREME ▶ Expresión de fruta madura. Dulzor con notas de moca y cafe tostado.

GRADIENTE DE TOSTADO

8 - DIVINE ▶ Aporte de textura. Prolonga la fruta hasta un final complejo (elegancia tipo barrica Borgoña).

ORIGEN

Roble francés *(Quercus Petraea, Quercus Robur)* y/o Roble Americano *(Quercus Alba)*.
NOBILE® está comprometida con el programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

SECADO

Las maderas tienen un proceso de secado natural durante un periodo mínimo de al menos **24 meses** al aire libre.

DOSIS

VINOS BLANCOS

En fermentación: incorporar de 1 a 3 g/L de Blocks por inmersión directa de los sacos de infusión NOBILE® después del desfangado.

Aplicación sobre vinos terminados: incorporar de 1 a 3 g/L de Blocks por inmersión directa de los sacos de infusión NOBILE® en el depósito.

VINOS TINTOS

Aplicación sobre vinos después del trasiego: incorporar de 3 a 6 g/L por inmersión directa de los sacos de infusión NOBILE® en el depósito.

TIEMPOS DE CONTACTO

En fermentación: el tiempo de la fermentación, con una duración de crianza de 3 o 4 meses.

En crianza: de 3 a 4 meses.

Los tiempos de contacto deben ser definidos por cata.

DIMENSIONES

Dimensiones

- **7 mm:** 50 x 50 x 7 mm.
- **12 mm:** 25 x 100 x 12 mm.
- **18 mm:** 50 x 50 x 18 mm.

Superficie de contacto

2,6 m² por 5 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (5 a 25ºC), en locales ventilados, no susceptibles de comunicar olores.

DLUO: 4 años.

ENVASADO

Saco de 5 kg. Compuesto por una malla de infusión de 5 kg.

Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los aromas.

SEGURIDAD, CALIDAD & HOMOGENEIDAD

Para poder asegurar la homogeneidad de los perfiles NOBILE®, todos los productos de la gama son analizados rigurosamente, respondiendo a las máximas exigencias de calidad, trazabilidad y homogeneidad.
Los procesos de NOBILE® se enmarcan en APPCC.

REGLAMENTACIÓN

Las « Virutas de Madera de Roble » están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología.

Referirse a la legislación en vigor.

IMPLEMENTS THE HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT HACCP APPROACH

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 Promoting Sustainable Forest Management www.pefc.org

CB - SP - 26/05/2021

NOBISPARK

Sistema de elaboración para el método tradicional:
burbujas más complejas y elegantes

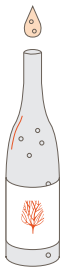
NOBILE®
L'œnologie du bois

CONCEPTO

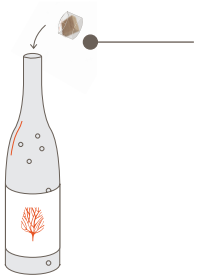
Como resultado de un proyecto de colaboración de **I+D+i**, el roble y la burbuja se fusionan gracias a un sistema inédito, **NOBISPARK** (sistema integral de obturador + dado de roble) que permite el empleo de roble durante la toma de espuma.

Utilizado como un obturador convencional, no requiere ninguna adaptación adicional en la línea (tiraje y degüelle).

PROCESO NOBISPARK

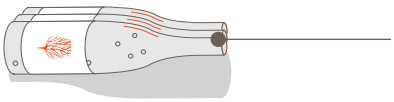


Tiraje en botella



Incorporación de NOBISPARK

Un **innovador sistema** que no precisa de **ninguna adaptación en la línea de producción**.



Crianza en botella

Selecciona el **NOBISPARK** que mejor se adapte a las necesidades de tu espumoso.

Degüelle de la botella

Degüelle de la botella (manual o automatizado).

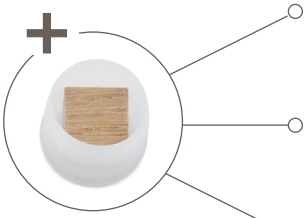
GAMA NOBISPARK

Mejora la persistencia aromática de los vinos en boca y aumenta la cremosidad de la burbuja.

NOBISPARK FRESH ▶ Aporte de frescor, fruta fresca y volumen. Mejora la integración de la burbuja y su persistencia en boca.

NOBISPARK SENSATION ▶ Aporte de complejidad y notas de crianza. Mejora la integración de la burbuja y su persistencia en boca.

LAS CLAVES ENOLÓGICAS



Modulación organoléptica del espumoso durante la toma de espuma: permite elegir distintos perfiles según el objetivo final deseado.

Apertura aromática: elimina posibles notas de reducción, comunes en este proceso.

Protección antioxidante: alarga la vida de nuestros espumosos.

ANÁLISIS SENSORIAL

Evaluación sensorial llevada a cabo por Panel de Cata acreditado por la ENAC (acreditación nº 941/LE1830), de acuerdo con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025/2017.

- Valoración positiva del carácter afrutado respecto al testigo.
- Valoración positiva del carácter floral respecto al testigo.
- Valoración positiva del volumen/estructura en boca respecto al testigo.
- Disminución de la astringencia respecto al testigo.
- Valoración positiva de la persistencia/postgusto respecto al testigo.

ORIGEN

Roble francés (*Quercus petraea, Quercus robur*).

SECADO

Las maderas maduran de forma natural durante un período mínimo de **24 meses** al aire libre.

DOSIS

1 obturador **NOBISPARK** por botella (equivalente a una dosis de 0,75 g/L), en el momento del tiraje.

Alimentar el sistema de obturadores en la línea con **NOBISPARK**, como habitualmente se hace.

La eliminación de **NOBISPARK** se realiza como normalmente se produce, durante el degüelle, sin dejar ningún tipo de resto o residuo en la botella.

Sistema totalmente automatizable, sin modificaciones en la línea de tiraje o degüelle.

TIEMPO DE CONTACTO

Durante todo el proceso de la toma de espuma en método tradicional (desde el tiraje hasta el degüelle).

DIMENSIONES

Tamaño: ± 11,5 x 11,5 x 7 mm
Peso: ± 0,5 g
Superficie de contacto: 0,0006 m².

El proceso de producción garantiza la homogeneidad de las dimensiones de los productos para una extracción más cualitativa.

CONSERVACIÓN

Conservar fuera del suelo, en el embalaje de origen, a temperatura moderada (5 a 25ºC), en locales ventilados, no susceptibles de comunicar olores.

DLUO: 4 años.

ENVASADO

Embalaje en bolsas herméticas de 500 obturadores para asegurar una protección óptima de los aromas.

CALIDAD DEL TOSTADO Y REGULARIDAD

Todos los productos **NOBISPARK** están elaborados a partir de programas de tostado específicos que permiten elaborar expresiones aromáticas reproducibles (tostado homogéneo).

REGLAMENTACIÓN

Las «virutas de madera de roble» están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología.

Referirse a la legislación en vigor.

IMPLEMENTS THE HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT HACCP APPROACH

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

CB - SP - 03/11/2020

Barrel Refresh

Dale una segunda vida a tus barricas

NOBILE®

L'œnologie du bois

A MEDIDA

A MEDIDA

BARREL REFRESH SPECIAL ▶ Combinación de los perfiles 7 & 12 mm según combinación de tostado deseado.

BARREL REFRESH SPECIAL 18 ▶ Combinación de los perfiles 7, 12 & 18 mm según combinación de tostado deseado.

Perfiles disponibles (según la gama Staves): Fresh, Sensation, Intense, Révélation, American Révélation, Elite, 18-XBase, 18-Xtrême, 18-Divine.

OXÍGENO Y MADERA

Durante la crianza, el vino necesita oxígeno para evolucionar favorablemente.

Mediante una aportación lenta y continua, el oxígeno contribuye a la estabilización del color, a suavizar los taninos y a la integración de los compuestos de la madera. La cantidad de oxígeno en contacto con el vino debe ser controlada durante la crianza, adaptándola a la calidad del vino, al momento de consumo del vino deseado y al potencial de guarda.

LOS PROCESOS DE TOSTADO NOBILE®

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

Programa de tostado específico para la elaboración de expresiones aromáticas homogéneas.

TOSTADO HOMOGÉNEO

GRADIENTE DE TOSTADO

Proceso de tostado en superficie que permite crear un gradiente de tostado idéntico a un tostado de barrica tradicional.

GRADIENTE DE TOSTADO

SOFT OAK

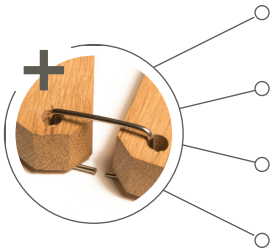
Característico de la gama NOBILE® 18mm, el proceso "Soft Oak"se realiza para optimizar el tostado de las duelas. Este específico programa de precalentamiento permite la creación de expresiones aromáticas características.

SOFT OAK PROCESS

LOS BARREL REFRESH NOBILE®

LAS CLAVES ENOLÓGICAS

PATENTE FR 1752945 INNOVACIÓN



Nuevo formato y sistema de contacto innovador para una utilización extremadamente fácil.

Aportación del 20 a 100% de madera nueva según los Barrel Refresh.

Beneficia una micro-oxigenación controlada.

Conservación del parque de barricas.

BARREL REFRESH 7 MM

TOSTADO HOMOGÉNEO

BARREL REFRESH SENSATION ▶ Dulzor, vainilla & tostado.

GRADO DE TOSTADO

BARREL REFRESH RÉVÉLATION ▶ Estructura & complejidad aromática.

BARREL REFRESH 18 MM

TOSTADO HOMOGÉNEO

18 - XBASE ▶ Fruta, sin notas de tostado. Amplitud & graso.

18 - XTREME ▶ Expresión de fruta madura. Dulzor con notas de moca y café tostado.

GRADIENTE DE TOSTADO

18 - DIVINE ▶ Aporta textura. Prolonga la fruta hasta un final complejo (elegancia tipo barrica Borgoña).

ORIGEN

Roble francés (*Quercus Petraea, Quercus Robur*) y/o Roble Americano (*Quercus Alba*).
NOBILE® está comprometida con el programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

SECADO

Las maderas maduran de forma natural durante un período mínimo de al menos **24 meses** al aire libre.

DOSIS

Insertar por la barrica de 1 a 3 Barrel Refresh/barrica en función del grado de rendimiento de la barrica y de la intensidad del roble deseada.

TIEMPOS DE CONTACTO

De 4 a 8 meses en función del Barrel Refresh y de las características del vino.

Los tiempos de contacto deben ser definidos por cata.

DIMENSIONES

Dimensiones & peso

- 7 mm: 7 x 2 (320 x 23 x 7 mm) / ± 450 g.
- 18 mm: 12 (300 x 28 x 18 mm) / ± 1000 g.

Superficie de contacto

- 7 mm: ± 0,300 m^2.
- 18 mm: ± 0,300 m^2.

1 Barrel Refresh = ±15% de madera nueva (según el tipo de Barrel Refresh).

CONSERVACIÓN

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (5 a 25ºC), en locales ventilados, no susceptibles de comunicar olores.

DLUO: 4 años.

ENVASADO

- 7 mm: caja de 10 unidades.
- 18 mm: caja de 5 unidades.

Envases PE que aseguran une protección óptima de los aromas.

SEGURIDAD, CALIDAD & HOMOGENEIDAD

Para poder asegurar la homogeneidad de los perfiles **NOBILE®**, todos los productos de la gama son analizados rigurosamente, respondiendo a las máximas exigencias de calidad, trazabilidad y homogeneidad.
Los procesos de **NOBILE®** se enmarcan en APPCC.

REGLAMENTACIÓN

Las « Virutas de Madera de Roble » están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología.

Referirse a la legislación en vigor.

IMPLEMENTS THE HACCP HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT HACCP APPROACH

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 Promoting Sustainable Forest Management www.pefc.org

CB - AS - 24/10/2019