

# ROBLE FRANCÉS ALTA CALIDAD GARANTIZADA

## QUERCUS PETRAEA

Característica de la madera : madera perfecta (duramen) sin ramificaciones ni corteza  
Dimensiones : 10% < 7 mm 🌲 7 mm < 85% < 15 mm 🌲 15 mm < 5% < 20 mm



### Nobile® Fresh (madera no calentada)

Color : beige claro, crema

Compuestos aromáticos dominantes : vainillina, cis y trans-octalactona.

Imágenes olfativas : coco, albaricoque, melocotón, té blanco, verbena, menta.

Imágenes gustativas : sensación de frescura, de suavidad, notas ácidas.

Propiedades enológicas : desarrollo del carácter afrutado, protección de los compuestos fenólicos e intensificación de la estructura de los vinos.



### Nobile® Spice

Color : beige, ambar

Compuestos aromáticos dominantes : eugenol, siringaldehído, cis y trans-octalactona, vainillina.

Imágenes olfativas : hoja de tabaco, frutos secos, almendra, nuez fresca, pan dulce.

Imágenes gustativas : estructura y persistencia tánica.

Propiedades enológicas : intensificación de los caracteres afrutados y especiados, amplificación de la estructura en la boca.



### Nobile® Sweet

Color : marrón claro, satinado

Compuestos aromáticos dominantes : guayacol, siringaldehído, furfural, vainillina.

Imágenes olfativas : vainilla, pan tostado, ciruela deshidratada, nuez de Pecan.

Imágenes gustativas : sensaciones de azucarado y carácter ahumado intensificados.

Propiedades enológicas : aumento de la sensación de azúcar, aparición de matices tostados y a madera.



### Nobile® Intense

Color : chocolate

Compuestos aromáticos dominantes : furfural, guayacol, 5-metilfurfural.

Imágenes olfativas : almendra tostada, café torrefacto, cacao, caramelo.

Imágenes gustativas : intensificación de los aromas y persistencia del azúcar.

Propiedades enológicas : intensificación del carácter torrefacto, amplificación del volumen en la boca.





# Empleo en enología

## Vinos blancos :

En fermentación: incorporar **1 a 3 g/L** de viruta después del desfangado.  
Aplicación sobre vinos terminados : adición de **0,5 a 3 g/L** por inmersión directa de los sacos para infusión Nobile® en la cuba.

## Vinos tintos :

En el encubado : incorporar **1 a 5 g/L** de viruta a medida que se llena la cuba.

Aplicación sobre los vinos después del trasiego : adición de **1 a 4 g/L** por inmersión directa de los sacos para infusión Nobile® en la cuba.

## Los + Nobile®

- ⊕ Para racionalizar el empleo de los productos Nobile®, se recomienda realizar pruebas previamente
- ⊕ La dosificación debe ser razonada en función de la temperatura y la duración de maceración.
- ⊕ En el caso de Nobile® Fresh y Spice, la utilización en el transcurso de la fermentación alcohólica permitirá el refuerzo de los caracteres afrutados de los vinos.



## Utilización & almacenamiento

Dosificación y tiempo de maceración : definidos por el seguimiento sensorial.

Reglamentación : remitirse a la reglamentación en vigencia.

Acondicionamiento y almacenamiento : sacos de polietileno de calidad alimentaria de 15 kg.

- a granel

- conteniendo 2 bolsas de infusión de 7,5 kg.

Para conservar :

- fuera del envase de origen a temperatura moderada (5 a 25°C).

- higrometría inferior a 75%

- locales ventilados, no susceptibles de comunicar gustos y olores.

Duración límite de utilización : 3 años.

Producto sensible a las contaminaciones atmosféricas.