

ROBLE AMERICANO DE ALTA CALIDAD GARANTIZADA

QUERCUS ALBA



Nobile® American Blend

Color : chocolate

Compuestos aromáticos dominantes : vainillina, cis y trans-octalactona

Perfil organoléptico : vainilla, coco, moka, madera, jarabe de arce.

Propiedades enológicas : aumenta la sensación de azúcar. Aporte de matices vainillados y ahumados.

Empleo en enología

Vinos blancos :

En fermentación : incorporar **1 a 3 g/L** 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®

- ⊕ Durante la producción, con el fin de facilitar la difusión, se recomienda homogeneizar regularmente la cuba.
- ⊕ Nobile® American Blend es recomendado por su elevado poder edulcorante.

Nobile® American Blend

Vinificación / Crianza

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.

