

# CHÊNE FRANÇAIS HAUTE QUALITÉ GARANTIE

## QUERCUS PETRAEA

Caractéristique du bois : bois parfait (duramen), sans aubier ni écorce

Dimensions : 10% < 7 mm 🌲 7 mm < 85% < 15 mm 🌲 15 mm < 5% < 20 mm



### Nobile® Fresh (bois non chauffé)

Couleur : beige clair, crème

Composés aromatiques dominants : vanilline, cis et trans-octalactone.

Images olfactives : noix de coco, abricot, pêche, thé blanc, verveine, menthe.

Images gustatives : sensation de fraîcheur, de souplesse, notes acidulées.

Propriétés œnologiques : développement du caractère fruité, protection des composés phénoliques et renforcement de la structure des vins.



### Nobile® Spice

Couleur : beige, ambrée

Composés aromatiques dominants : eugénol, syringaldéhyde, cis et trans-octalactone, vanilline.

Images olfactives : feuille de tabac, fruits secs, amande, noix fraîche, pain d'épice.

Images gustatives : structure et persistance tannique.

Propriétés œnologiques : renforcement des caractères fruités et épicés, amplification de la structure en bouche.



### Nobile® Sweet

Couleur : marron clair, satinée

Composés aromatiques dominants : gaiacol, syringaldéhyde, furfural, vanilline.

Images olfactives : vanille, pain grillé, pruneau, noix de Pékan.

Images gustatives : sensation de sucrosité et caractère fumé renforcés.

Propriétés œnologiques : augmentation de la sensation de sucrosité, apparition de nuances grillées et boisées.



### Nobile® Intense

Couleur : chocolat

Composés aromatiques dominants : furfural, gaiacol, 5-méthylfurfural.

Images olfactives : amande grillée, café torréfié, cacao, caramel.

Images gustatives : intensification des arômes et persistance de la sucrosité.

Propriétés œnologiques : développement du caractère torréfié, amplification du volume en bouche.



# Emploi en œnologie

## Vins blanc :

En fermentation : incorporer **1 à 3 g/L** de copeaux après débourage.  
Application sur vins finis : addition de **0,5 à 3 g/L** par immersion directe des sacs à infusion Nobile® dans la cuve.

## Vins rouge :

À l'encuvage : incorporer **1 à 5 g/L** de copeaux au fur et à mesure du remplissage de la cuve.  
Application sur vins après soutirage : addition de **1 à 4 g/L** par immersion directe des sacs à infusion Nobile® dans la cuve.

## Les + Nobile®

- ⊕ Pour rationaliser l'emploi des produits Nobile®, il est recommandé de procéder à des essais préalables.
- ⊕ Le dosage doit être raisonné en fonction de la température et de la durée de macération.
- ⊕ Dans le cas de Nobile® Fresh et Spice, l'utilisation au cours de la fermentation alcoolique permettra le renforcement des caractères fruités des vins.



## Utilisation & stockage

Dose et temps de macération : définis par le suivi de dégustation.

Réglementation : se référer à la réglementation en vigueur.

Conditionnement : sacs polyéthylène alimentaire de 15 kg.

- en vrac
- contenant 2 filets à infusion de 7,5 kg.

À conserver :

- hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 25°C).
- hygrométrie inférieure à 75 %.
- locaux ventilés, non susceptibles de communiquer des goûts et odeurs.

Durée limite d'utilisation : 3 ans.

Produit sensible aux pollutions atmosphériques.