

CHÊNE AMÉRICAIN HAUTE QUALITÉ GARANTIE

QUERCUS ALBA



Nobile® American Blend

Couleur : chocolat

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

Profil organoleptique : vanille, noix de coco, moka, boisé, sirop d'érable.

Propriétés œnologiques : augmente la sensation de sucrosité. Apport de nuances vanillées et fumées.

Emploi en œnologie

Vins blanc :

En fermentation : incorporer **1 à 3 g/L** de copeaux après débourbage.

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®

- ⊕ Pendant l'élevage, afin de faciliter la diffusion, il est recommandé d'homogénéiser régulièrement la cuve.
- ⊕ Nobile® American Blend est recommandé pour son pouvoir sucrant élevé.

Nobile® American Blend

Vinification / Élevage

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.

