



NOBILE NOBISPARK SENSATION 50 SZTUK

Nr katalogowy: NOBISPARK-SENS-50U

Producent: Nobile

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Cena

247,97 PLN

Opis produktu

NOBILE NOBISPARK SENSATION

Poszukiwanie najlepszej równowagi między naturalnymi związkami dębu a winami musującymi podczas fermentacji alkoholowej doprowadziło nas do opracowania NOBISPARK. Ten produkt enologiczny umożliwia przeprowadzenie drugiej fermentacji pod dębem, w przypadku bardziej złożonych i eleganckich win Metody Tradycyjnej.

Nobispark Sensation jest zrobiony z opiekane go dębu francuskiego.

Kompleksowość.

Szlachetne owoce.

- Różnicowanie organoleptyczne win musujących z tej samej mieszanki wyjściowej.
- Poprawiona klarowność aromatu: eliminuje wszelkie nuty redukcji w młodych winach.
- Ochrona antyoksydacyjna: znacznie poprawia potencjał starzenia win musujących.

SPECYFIKACJA:

Rozmiar: $\pm 11,5 \times 11,5 \times 7$ mm

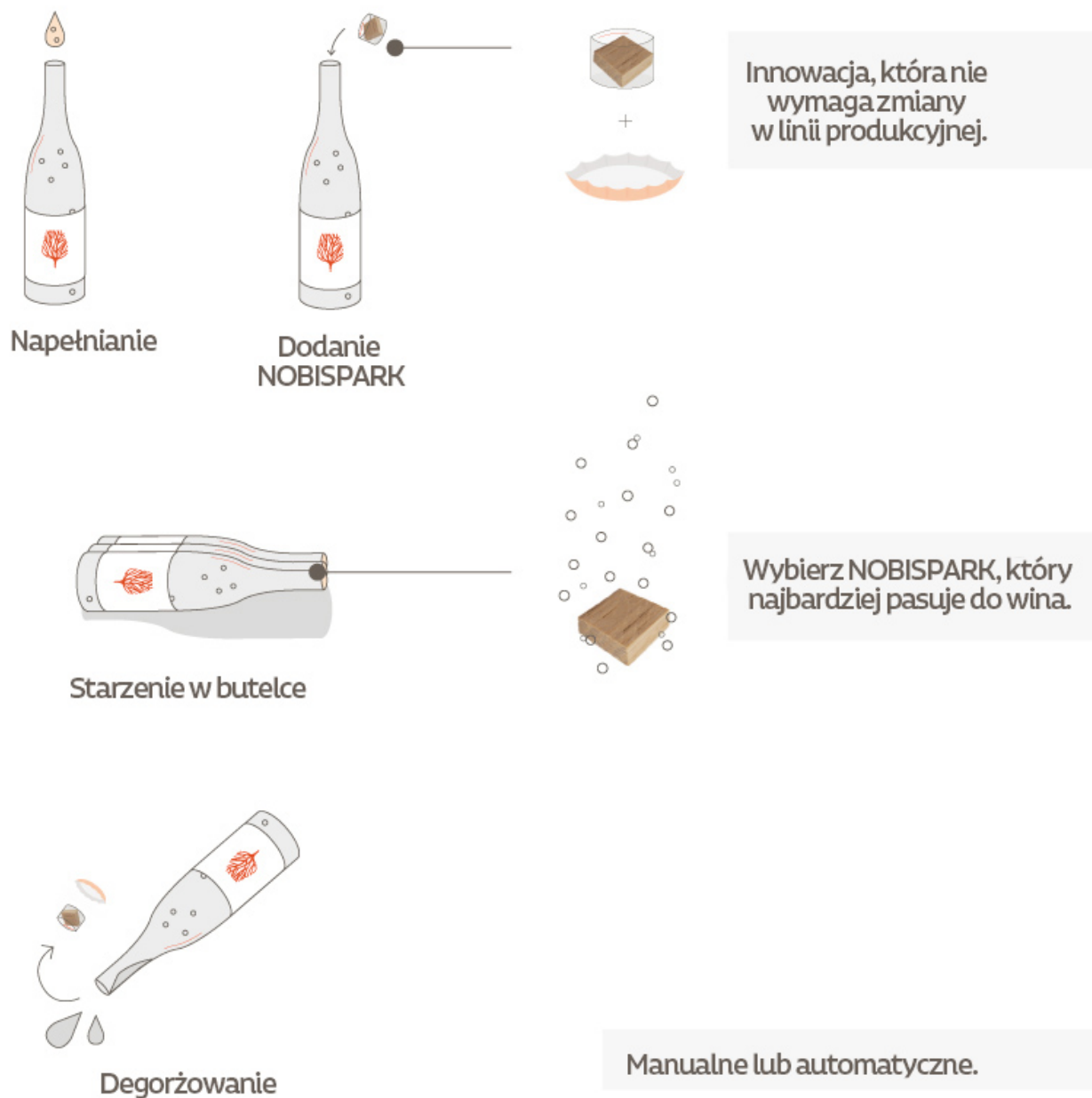
Powierzchnia styku: 0,0006 m².

Waga: $\pm 0,5$ g

DAWKOWANIE:

1 kostka NOBISPARK na butelkę (co odpowiada dawce 0,75 g/l), wkładany w momencie napełniania.

NOBISPARK jest eliminowany w naturalny sposób podczas wypróżniania, nie pozostawiając żadnych pozostałości ani na linii degorżowania, ani w butelce. NOBISPARK może być w pełni zautomatyzowany i może być używany bez modyfikowania linii napełniania lub degorżowania.



[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)