



## Bloki NOBILE 7 - FRESH 5 kg

**Producent: Nobile**

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

**Cena**

468,93 PLN

## Opis produktu

### NOBILE® BLOCKS 7 - FRESH

Wyprodukowane wyłącznie z wyselekcjonowanego francuskiego dębu, bloki NOBILE® Fresh są wynikiem wysoce precyzyjnego procesu klasycznego tostowania

Dzięki nowatorskiej kompozycji przyczynia się do uzyskania świeżości, owoców i struktury w winie.

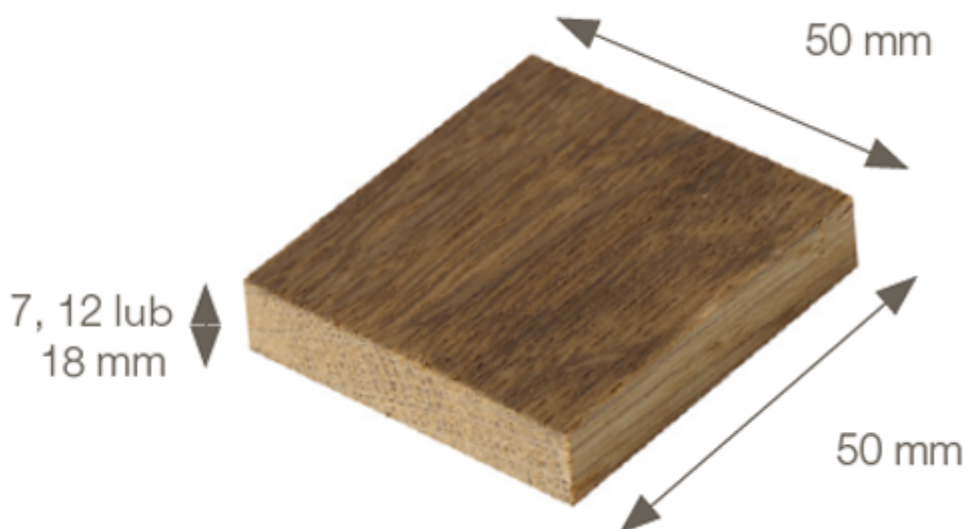
**Profile są takie same jak dla klepek Nobile®, ale szybciej postarzają wina.**

Wielkość "alternatywy dębowej" ma wpływ na szybkość ekstrakcji drewna. Im mniejszy produkt, tym szybsza ekstrakcja i krótszy czas kontaktu.

Ze względu na swoje rozmiary, Bloki są idealnym rozwiązaniem dla szybkiego wprowadzania win na rynek, ponieważ ich konstrukcja pozwala na przeprowadzenie krótkie dojrzewanie (od 3 do 4 miesięcy) i uzyskanie wyników porównywalnych z dojrzewaniem na klepkach. (6 - 10 miesięcy).

**Opiekanie:** jednorodne

**Wymiary:** 50 x 50 x 7 [mm]



## Dawkowanie:

### **Wina białe:**

*Podczas fermentacji:* dodanie od 1 do 3 g/L bloków przez bezpośrednie zanurzenie torebek infuzyjnych NOBILE®.

*Zastosowanie na winach gotowych:* dodanie od 1 do 3 g/L bloków poprzez bezpośrednie zanurzenie torebek infuzyjnych NOBILE® w zbiorniku.

### **Wina czerwone:**

*Zastosowanie na winach po szczepieniu:* dodanie od 3 do 6 g/L NOBILE® Blocks poprzez bezpośrednie zanurzenie w zbiorniku.

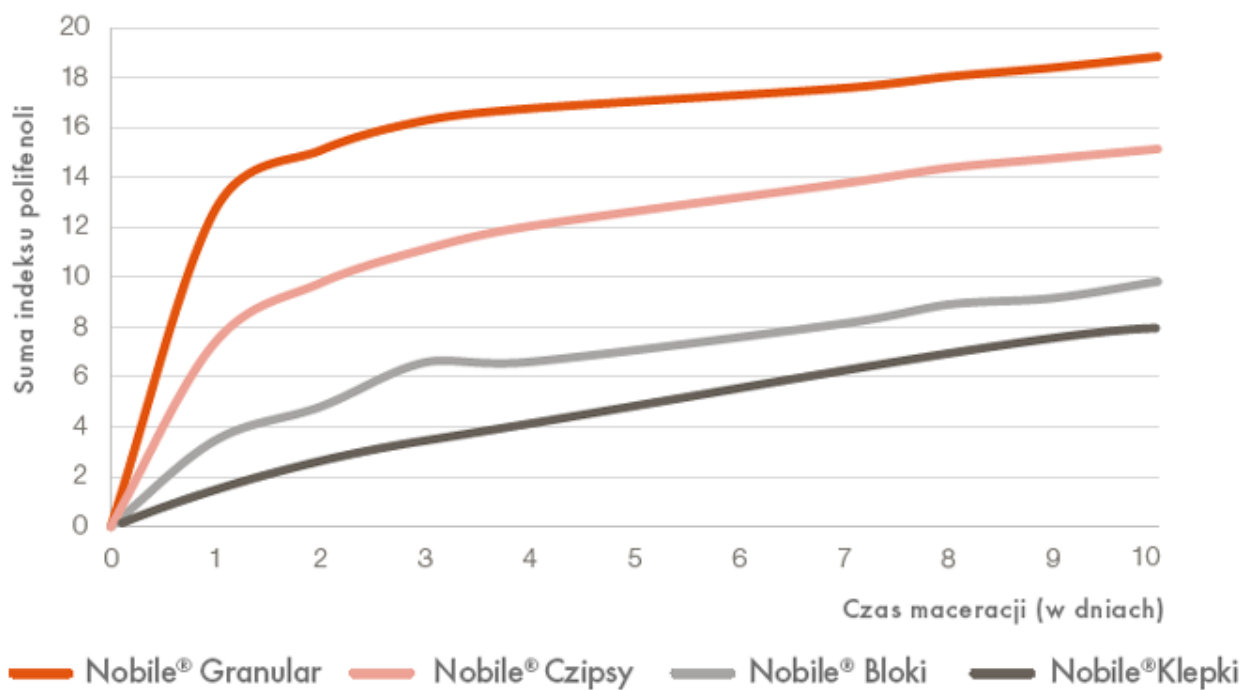
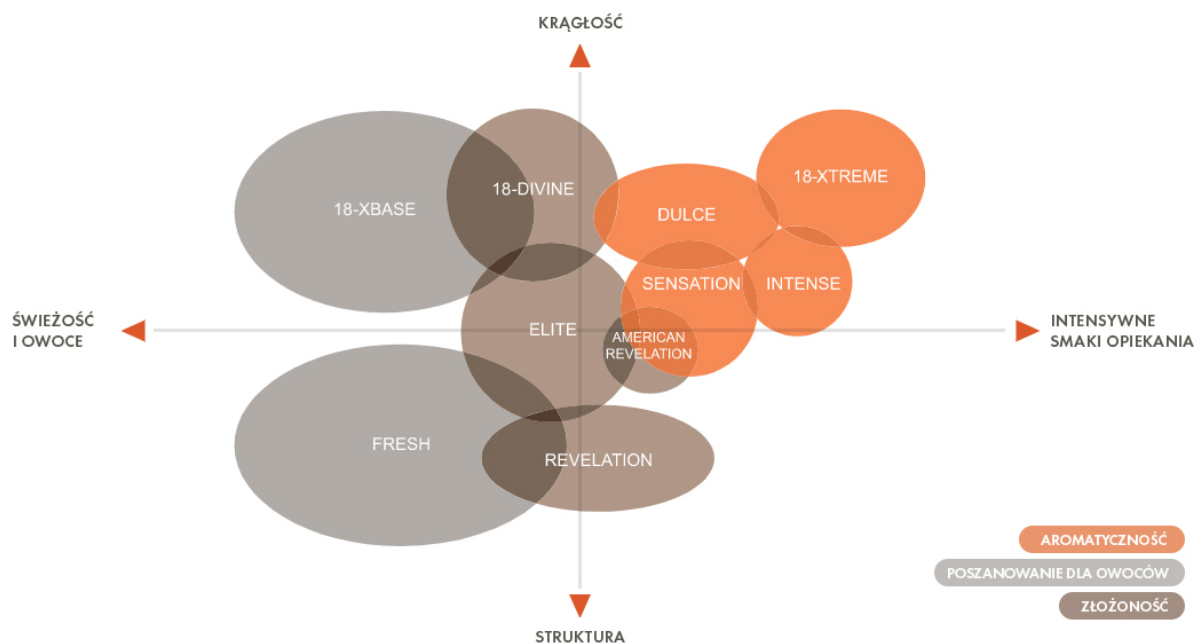
*Zastosowanie na winach po rackingu:* dodanie od 3 do 6 g/L bloków poprzez bezpośrednie zanurzenie torebek infuzyjnych NOBILE® w zbiorniku.

## Leżakowanie:

*W trakcie fermentacji:* w trakcie fermentacji z okresem dojrzewania wynoszącym 3 do 4 miesięcy.

*Starzenie:* 3 do 4 miesięcy.

Czas kontaktu jest określany poprzez degustację w trakcie dojrzewania.



[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)