

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Bloki NOBILE 18 - DIVINE 5 kg

Producent: Nobile

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

575,64 PLN

Opis produktu

NOBILE® BLOCKS 18 - DIVINE

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

Dzięki nowatorskiej kompozycji przyczynia się do uzyskania tekstury oraz przedłużenia owocowości do złożonego wykończenia (jak np. w eleganckich beczkach burgundzkich).

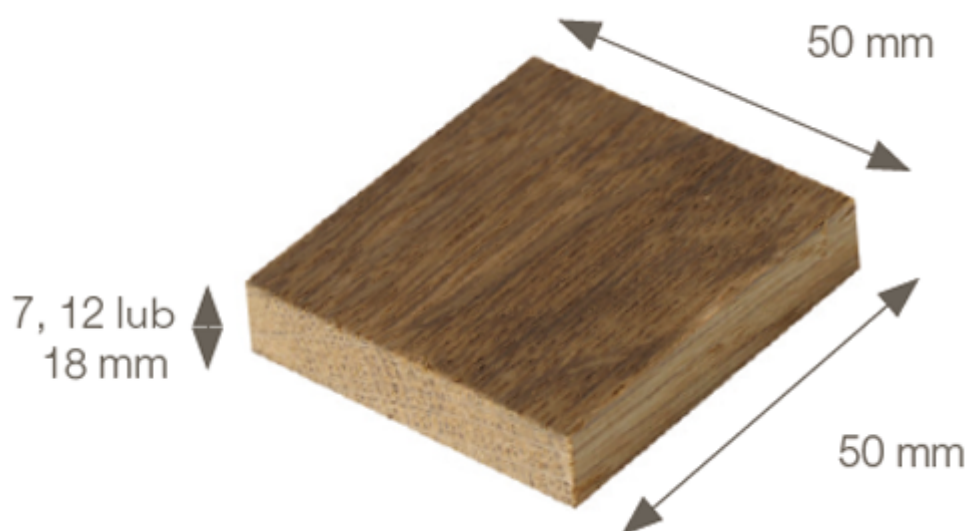
Profile są takie same jak dla klepek Nobile®, ale szybciej postarzają wina.

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 dojrzwianie (od 3 do 4 miesięcy) i uzyskanie wyników porównywalnych z dojrzwianiem na klepkach. (6 - 10 miesięcy).

Opiekanie: gradientowe

Wymiary: 50 x 50 x 18 [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.

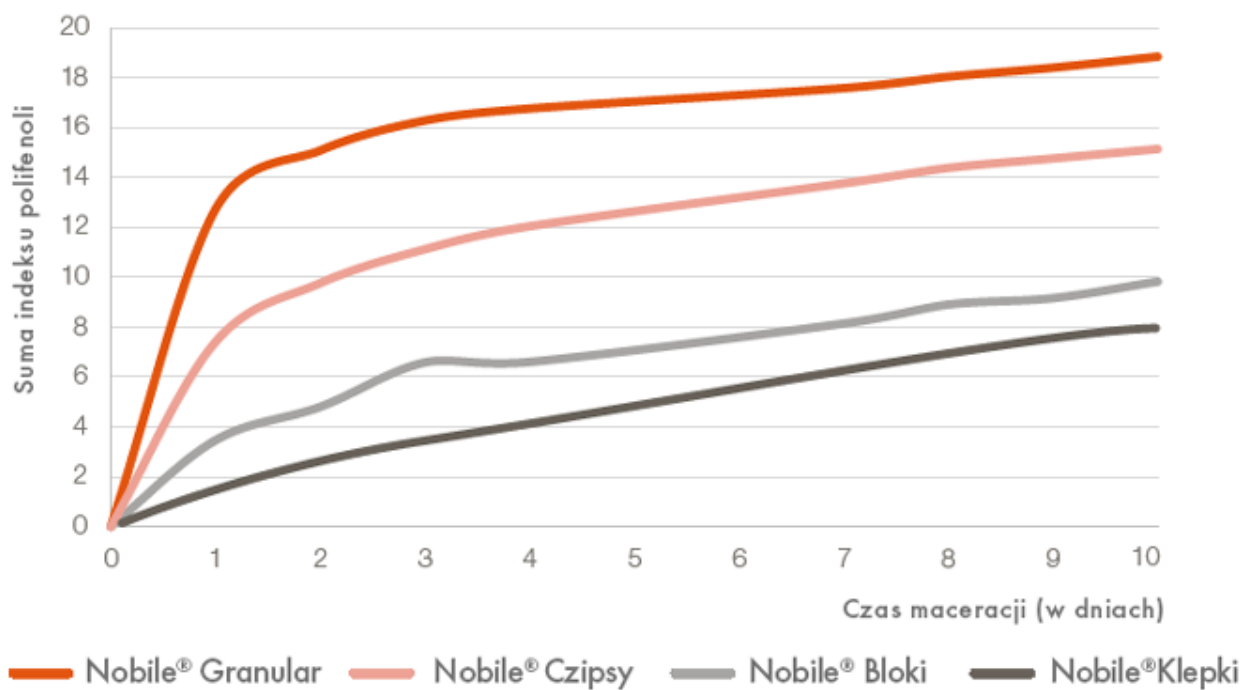
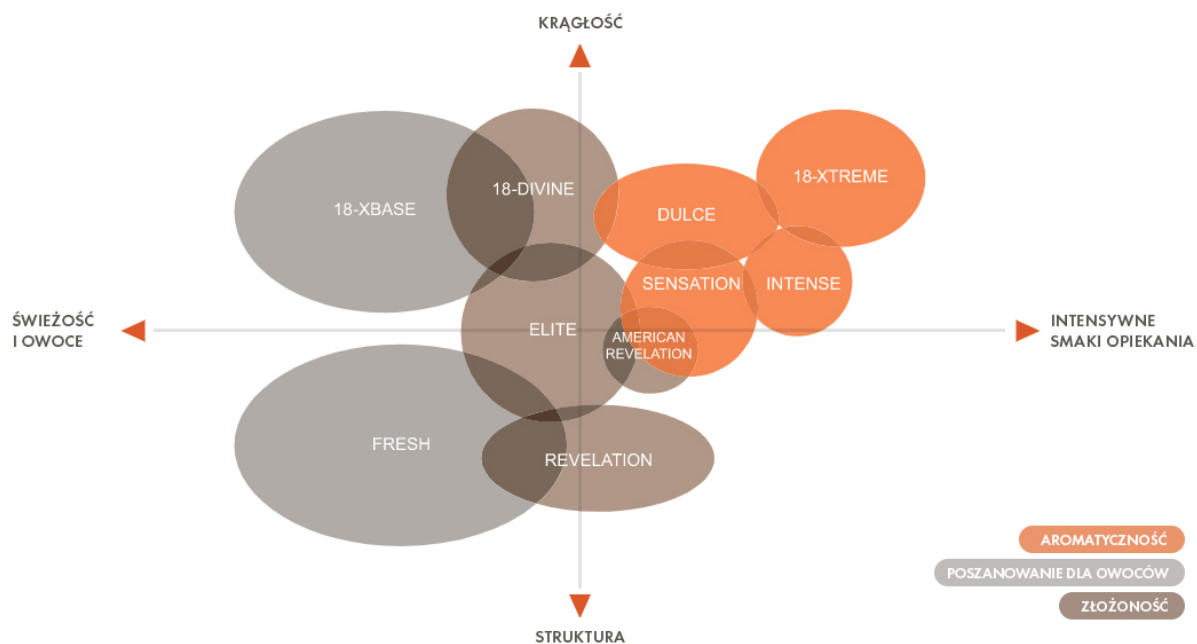
Zastosowanie na winach po rackingu: dodanie od 3 do 6 g/L bloków poprzez bezpośrednie zanurzenie torebek infuzyjnych NOBILE® w zbiorniku.

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](#)