



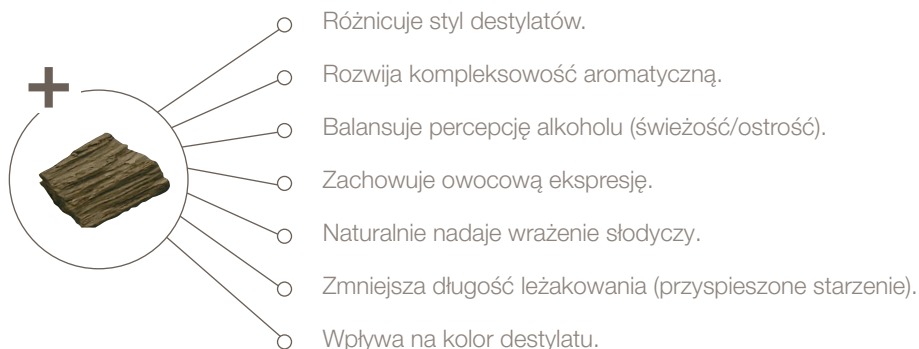
NOBILE[®] SPIRIT

Pełna gama wysokiej jakości czipsów dębowych opracowanych
specjalnie dla destylatów



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

LEŻAKOWANIE +



PROCESY OPIEKANIA NOBILE®

OPIEKANIE JEDNORODNE

Program opiekania dedykowany do odtwarzania złożonej ekspresji aromatycznej.

OPIEKANIE
JEDNORODNE

PROCES SOFT OAK (MIĘKKI DĄB)

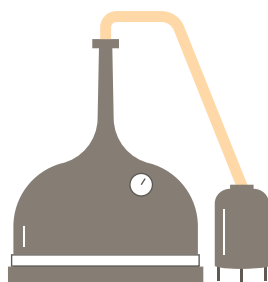
Specyficzny dla gamy NOBILE®, proces "Soft Oak" jest stosowany w celu optymalizacji miękkości tanin podczas opiekania. Program ten przyczynia się do stworzenia unikalnych cech.

SOFT
OAK
PROCESS

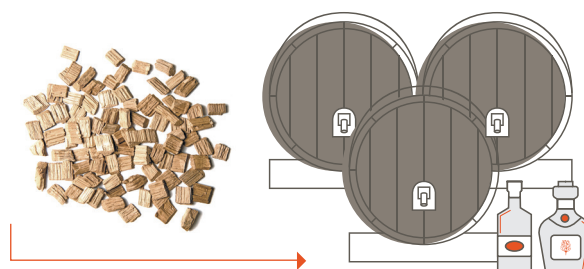
ROZWIĄZANIA W ZAKRESIE PRZETWÓRSTWA PREMIUM

Prawdziwe narzędzie do różnicowania aromatów, chipsy NOBILE® mogą być używane samodzielnie lub w mieszance, aby stworzyć dokładnie taki styl, jaki chcesz dla swoich destylatów.

Destylacja



Leżakowanie



W zależności od zastosowanej dawki i rodzaju destylatu, chipsy wpływają na kolor, teksturę i ekspresję aromatyczną

CZIPSY DĘBOWE



NOBILE® FRUIT SHINE

FRANCUSKI DĄB

- ▶ Wrażenie świeżości na podniebieniu.
- ▶ Lekko wzmocniona struktura.

Ekspresja aromatyczna:

- ▶ **Wzmocniona owocowość.**
- ▶ Delikatna kompleksowość dębowa.



NOBILE® BOURBON CASK

AMERYKAŃSKI DĄB

- ▶ **Ciało i krągłość.**
- ▶ Przyjemny, ciepły balans na podniebieniu.

Ekspresja aromatyczna:

- ▶ Bogate: krem brulée, cukier trzcinowy.
- ▶ Złożone: Wanilia z Madagaskaru, bourbon, skórka pomarańczy, karmel.



NOBILE® OLD RESERVE

AMERYKAŃSKI DĄB

- ▶ Delikatna tekstura.
- ▶ **Miękkie i jedwabiste taniny.**

Ekspresja aromatyczna:

- ▶ Bogate: biszkopty, wanilia.
- ▶ Złożone: suszone owoce, przyprawy, kwiaty.
- ▶ Długość i wyrafinowana kompleksowość dębowa.

POCHODZENIE

Dąb francuski (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) i/lub Dąb amerykański (*Quercus alba*).

NOBILE® jest zaangażowana w program PEFC (Pan European Forest Certification) promujący zrównoważoną gospodarkę leśną i zapewniający bioróżnorodność.

DAWKOWANIE

Dla destylatów: w zależności od poziomu alkoholu dodać od 5 do 10 g/L poprzez bezpośrednie zanurzenie torebek infuzyjnych **NOBILE®** w zbiorniku.

WYMIARY

Wielkość chipsów: 7 do 15 mm.

Proces produkcji gwarantuje jednorodność wielkości produktów dla bardziej jakościowej ekstrakcji.

OPAKOWANIE

Worki 15 kg / luzem lub zawierające dwa worki infuzyjne po 7,5 kg.

REGULACJE

Stosowanie chipsów drewna dębowego podlega regulacji. Należy zapoznać się z aktami prawnymi.



MADE IN FRANCE

SEZONOWANIE

Sezonowane na świeżym powietrzu na miejscu przez minimum 24 miesiące.

CZAS LEŻAKOWANIA

Leżakowanie: 2 do 8 tygodni.

Czas kontaktu jest określony przez kontynuację degustacji i zastosowaną dawkę.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w oryginalnie zamkniętych opakowaniach, w chłodnym, suchym miejscu (od 5°C do 25°C), w otoczeniu wolnym od zapachów.

Optymalny termin przydatności: 5 lat.

BEZPIECZEŃSTWO, JAKOŚĆ I PRAWDLIWOŚĆ

Gama produktów **NOBILE®**, jest poddawana rygorystycznym kontrolom w celu spełnienia wymogów dotyczących jakości, identyfikowalności i odtwarzalności.

Zakład produkcyjny **NOBILE®** wdraża podejście HACCP.



NOBILE®
L'œnologie du bois