



# Noblesse®



sve najbolje kod čuvanja vina na talogu  
sve najbolje od IOC

Nastao kao rezultat Lallemandovog istraživanja i razvoja, NOBLESSE® je proizvod sa specifično inaktivnom stanicom, soj selekcioniran od strane Instituta Coopératif du Vin (ICV).

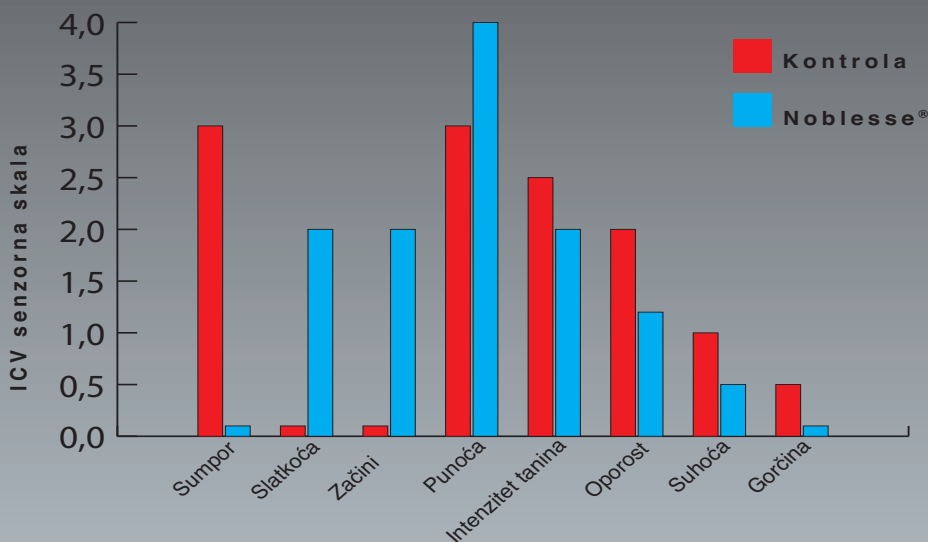
## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE U VINU

Zbog izuzetnih karakteristika selekcioniranog soja kvasca, Noblesse® pomaže u modifikaciji i stabilizaciji koloidnog balansa vina, što rezultira sa:

- Povećanjem percepcije okusa i mirisa zrelog voća u vinu.
- Intenzivnijom strukturom, punoćom (mouthfeel) i zaokruženim okusom vina.
- Smanjenjem percepcije "paljevine" u vinima koja dozrijevaju u novim bačvama.
- Smanjenjem percepcije oporosti, gruboće, te osjećaja paljenja uslijed povišenog alkohola.
- Stimulira malolaktičnu fermentaciju.

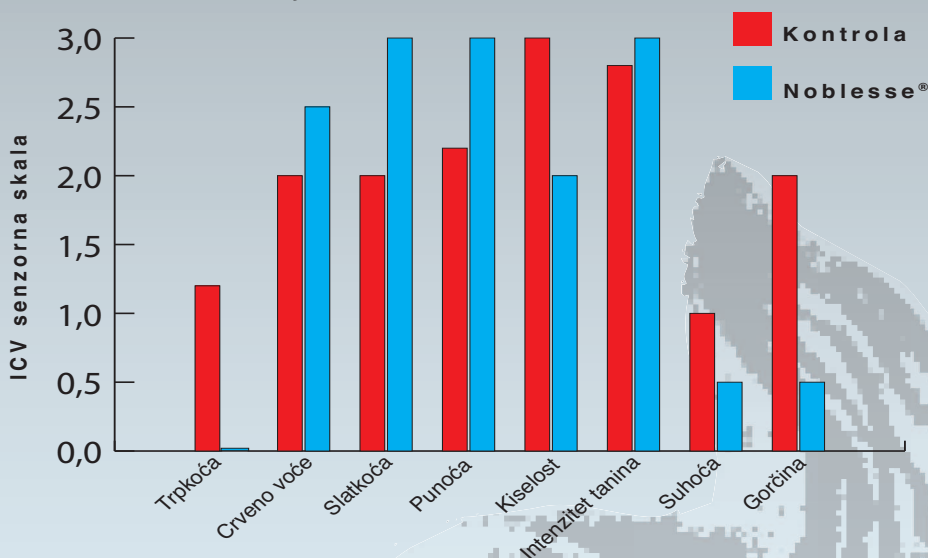
## ENOLOŠKA SVRHA

- Za crna i bijela vina vrhunske kvalitete proizvedenim od zrelog grožđa: pridonosi razvoju aroma zrelog voća u sinergizmu sa ICV D254 YSEO® i ICV D80 sojevima kvasaca.
- Kod srednje kategorije crnih i bijelih vina: povećanje volumena (mouthfeel) u okusu bez povećavanja agresivnih nota i suhoće.
- Komplementaran sa senzornim profilima vina fermentiranim na sojevima ICV GRE YSEO® i ICV D21 i sa vinima nakon predugačke maceracije.
- U crnim i bijelim vinima sa potencijalno visokim alkoholom (> 14 vol.%) smanjuje osjećaj žarenja etanola i suhoće na kraju.
- Pomaže integraciji mirisa i okusa dobivenih od hrastovog drveta (bačva, čips, letvice,...) u vino.



### Dodavanje Noblesse® u Grenache-Carignan (Francuska, područje Languedoc, 2005.)

ICV istraživanje i razvoj - Pokus u komercijalnoj vinariji i degustacija 3 mjeseca nakon završetka malolaktične fermentacije.



### Dodavanje Noblesse® u super-premium crno vino (Francuska, područje Languedoc, 2005.)

ICV istraživanje i razvoj - Pokus u komercijalnoj vinariji i degustacija 3 mjeseca nakon završetka malolaktične fermentacije.

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU

**Preporučena doza: 30 g/hl (maksimalna doza: 40 g/hl).**

Preporuča se otopiti proizvod u vodi ili vinu (1 kg Noblesse u 10 L tekućine). Dobro promiješati, da dobijete jednoliku suspenziju, te dodati u vino.

Za dodatne savjete i preporuke kako i kada upotrijebiti ovaj proizvod, molimo da se javite lokalnom distributeru ili Lallemandovom predstavniku.



Lallemand Zagreb  
Nenad Maslek  
Vincenta iz Kastva 17  
10 000 Zagreb, Hrvatska  
Tel./fax:+385 1 3840 613  
nmaslek@lallemand.com