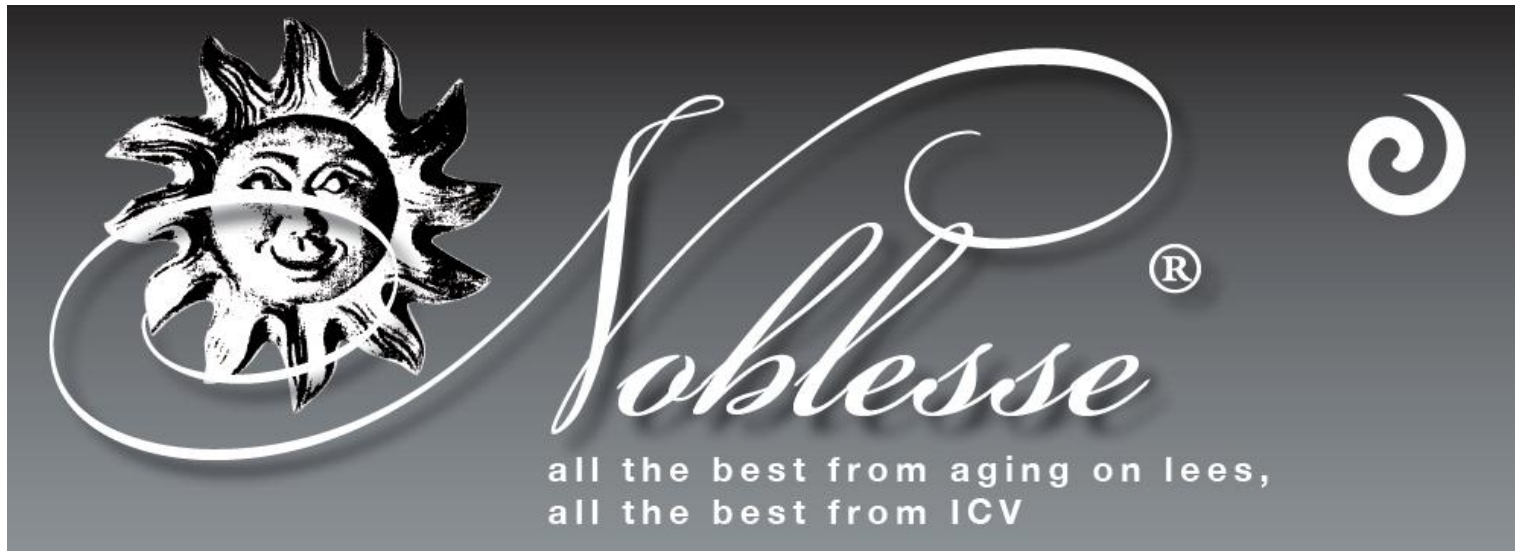




Noblesse[®] byl vyvinut, vyroben firmou Lallemend, je připraven pomocí specifických neaktivovaných kvasinkových buněk z izolátu vybraného asociací Coopératif du Vin (ICV).

Technické cíle u vín

Charakteristické vlastnosti vybraného kvasinkového izolátu Noblesse[®] pomáhají při úpravě a stabilizaci koloidní rovnováhy vína s následujícím výsledkem:

- zvýšení vjemu zralého ovoce
- intenzivnější struktura, počáteční pocit plnosti v ústech a následné zaoblení chuti
- omezení pocitu „pilin/mízy“ ve vínech dozrávaných v nových sudech
- omezení štiplavé chuti, pocitu chemických látek a pálení.
- stimulace maloaktického kvašení.

Cíle při výrobě vín (na základě experimentálních výsledků)

- Ve vysoce kvalitních červených a bílých vínech vyrobených ze zralých hroznů pro rozvoj zralého ovocného aromatu a lékořicové chuti a také synergie s kvasinkovými kmeny ICV D254[®] (YSEO[®]) a ICV D80[®]
- V červených a bílých vínech střední jakosti: pro zvýšení objemového pocitu plnosti v ústech bez zvýšení vjemu agresivních chutí nebo suchosti. Doplnuje senzorický profil vín kvašených s ICV GRE[®] (YSEO[®]) nebo ICV D21[®] a vín s nadměrnou macerací a pozdním vylisováním.
- V červených a bílých vínech s vyšší potenciální hodnotou alkoholu ($\geq 14\%$): pro snížení éterického pálivého dojmu nebo pocitu suchosti na konci. Doplnuje integraci dubových alternativ (dubových chipsů).

