NOBILE® SWEET - Chips

Späne aus neuer, luftgetrockneter französischer Eiche.
Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen. Entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2019/934 und dem Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

Physische Eigenschaften

Erscheinungsbild..... Chips
Farbe..... Hellbraun, satiniert, homogene Oberflächen- und Kernfarbe
Geruchsdeskriptor..... Vanille, geröstetes Brot, Pflaume, Pekannüsse
Geschmacksdeskriptor ..... Verstärkte Süße und Röstcharakter
Größe und Form ..... Eichenholzsplitter mit Abmessungen zwischen 7 und 15 mm

Physikalisch-chemische Analysen

Benzo(a)pyren ..... < 50 ng/g
Pentachloropheno..... < QG*
2, 3, 6 Trichloroanisol.....< QG*
2, 3, 4, 6 Tetrachloroanisol .....< QG*

**QG : Quantifizierbarer Grenzwert*

Mikrobiologische Analysen

Mesophile aerobe Keime .....<10^4 KBE* /g
Salmonellen.....Abwesenheit in 25g
Koliforme..... < 10 KBE* /g
Hefe..... < 10 KBE* /g
Schimmel..... < 10^4 KBE* /g

**KBE : Einheit, die eine Kolonie bildet*

Anwendung in der Önologie

Aufwandmenge: 0.5 à 5 g/L.

Verwendung: Direkte Mazeration auf Wein. Die Dauer der Mazeration wird entsprechend den angestrebten önologischen und organoleptischen Zielen festgelegt. Wenden Sie sich an Ihren beratenden Önologen oder an unsere technische Abteilung.

Vorschriften: "Bei einem Einsatz von „Eichenholzstücken“ in der Kellerwirtschaft sind Vorschriften zu beachten. Bitte beachten Sie geltende Gesetze.

Empfehlung zur Lagerung

In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

Verpackung

Beutel von 15 kg / Bulk oder mit zwei 7,5 kg Infusionsnetzen.
Aluminisierte PET-Verpackungen zum optimalen Schutz der Aromen.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com