NOBILE® BARREL REFRESH 18-XTREME

Assemblage de pièces de bois neuf de chêne français séché à l'air libre.
Aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.
Conforme au règlement (UE) n° 2019/934 et à l'Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

Caractéristiques physiques

Aspect	Zig-zag de planchettes
Couleur	Marron foncé
Descripteur olfactif	Café grillé, notes moka
Descripteur gustatif	Apporte du volume en milieu de bouche
Taille, forme et poids	14 x 18 (300 x 25 x 18 mm) / ± 1500 g
Surface de contact	0.401 m²

Analyses physico-chimiques

Benzo(a)pyrène	< 50 ng/g	2, 3, 6 Trichloroanisole	< LQ*
Pentachlorophénol	< LQ*	2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole	< LQ*

**LQ : Limite Quantifiable*

Analyses microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	$<10^4$ UFC* /g	Levures	< 10 UFC* /g
Salmonelles	absence dans 25g	Moisissures	$< 10^4$ UFC* /g
Coliformes	< 10 UFC* /g		

**UFC : Unité Formant Colonie*

Emploi en œnologie

Dose d'emploi : 1 à 3 Barrel Refresh/barrique.

Utilisation : macération directe sur vin. La durée de macération s'établie en fonction des objectifs œnologiques et organoleptiques recherchés. Prendre avis auprès de votre œnologue conseil ou de notre service technique.

Réglementation : Les « Morceaux de Bois de Chêne » sont soumis à réglementation dans le cadre d'un emploi en œnologie. Se référer à la législation en vigueur.

Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 5 ans.

Conditionnement

Carton de 5 unités.
Emballage PET aluminisé assurant une protection optimale des arômes.

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

GM – 01/02/2022

LAFFORT
l'œnologie par nature

BP 17 – 33015 – BORDEAUX CEDEX – Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50 – www.laffort.com