

NOBILE® BARREL REFRESH SENSATION

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 CE n°606/2009 et à l'Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

Caractéristiques physiques

Aspect	Zig-zag de planchettes
Couleur	Marron clair satinée, homogène tant en surface qu'à cœur
Descripteur olfactif.....	Vanille, pain grillé
Descripteur gustatif.....	Sensation de sucrosité et notes toastées
Taille, forme et poids.....	7 x 2 (320 x 23 x 7 mm) / ± 800 g
Surface de contact.....	0,273 m ²

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'établit 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.

Stockage – D.L.U.O.

Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.

DLUO : 4 ans.

Conditionnement

Carton de 10 unités.

Emballage PET aluminisé assurant une protection optimale des arômes.

