

NOBILE[®] BLOCK SENSATION

Blocs 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.....	Blocs
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 et forme.....	50 x 50 x 7 mm
Surface de contact (pour 5 kg).....	2,6 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 : 3 à 6 g/L

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

Sac de 5 kg contenant un filet infusion de 5 kg.
Emballage PET aluminisé assurant une protection optimale des arômes.

