

# NOBILE<sup>®</sup> CHERRY SPICE - Copeaux

Copeaux provenant 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 ..... Copeaux  
Couleur ..... Marron foncé, satinée, homogène tant en surface qu'à cœur  
Descripteur olfactif ..... Epicé  
Descripteur gustatif ..... Attaque sucrante, relève l'expression de fruits noirs avec des notes poivrées  
Taille et forme ..... Éclats de chêne de dimensions comprises entre 7 à 15 mm

## 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 <sup>4</sup> UFC* /g	Levures..... < 10 UFC* /g
Salmonelles..... absence dans 25g	Moisissures..... < 10 <sup>4</sup> UFC* /g
Coliformes..... < 10 UFC* /g	

\*UFC : Unité Formant Colonie

## Emploi en œnologie

Dose d'emploi : 0.5 à 3 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.

## 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 : 4 ans.

## Conditionnement

Sac de 15 kg contenant deux filets infusion de 7,5 kg.  
Emballages PET aluminisés assurant une protection optimale des arômes.

