NOBILE® INTENSE 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 ..... Chocolat, homogène tant en surface qu'à cœur
Descripteur olfactif ..... Amande grillée, café torréfié, cacao, caramel
Descripteur gustatif ..... Intensification des arômes et persistance de la sucrosité
Taille et forme ..... Éclats de chêne de dimensions comprises entre 7 à 15 mm

Analyses physico-chimiques

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

**LQ : Limite Quantifiable*

Analyses microbiologiques

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

**UFC : Unité Formant Colonie*

Emploi en œnologie

Dose d'emploi : 0.5 à 5 g/L.

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

Sac de 15 kg / Vrac ou contenant deux filets infusion de 7,5 kg.
Emballages PET aluminisés 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