

NOBILE® SOFT

*Copeaux provenant de bois neuf de chêne français et américain séché à l'air libre
Aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.*

Caractéristiques physiques

Aspect: Copeaux
Couleur : Beige claire, crème, satinée, homogène tant en surface qu'à cœur
Descripteur gustatif : Apport de sucrosité, longueur en bouche, respect du fruit sans notes boisées
Taille et forme : Éclats de chêne de dimensions comprises entre 7 et 20mm

Analyses chimiques

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

**LQ : Limite de Quantification

Analyses physico-chimiques

Germes aérobies mésophiles < 10⁴ UFC* /g Levures < 10 UFC* /g
Salmonelles : absence dans 25g Moisissures < 10⁴ 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 moût et 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 : L'utilisation des morceaux de bois de chêne est autorisée pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins (Annexe IA appendice 11 – Règlement (UE) 2019/934). L'utilisation des morceaux de bois de chêne doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 147, du règlement (UE) no 1308/2013.

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 5 ans.

Conditionnement

Sac PET 15Kg contenant 2 filets à infusion de 7,5kg

