

NOBILE[®] STAVE ELITE

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..... | Planche |
| Couleur..... | Brun |
| Descripteur olfactif..... | Notes moka, grillées et toastées |
| Descripteur gustatif..... | Onctuosité, complexité aromatique proche d'un élevage en fût |
| Taille, forme et poids..... | 910 x 100 x 12 mm / ± 600 g |
| Surface de contact..... | 0,206 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 : 0.3 à 2 pièces/hL.

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 pièces.

Emballages PET aluminisés assurant une protection optimale des arômes.

