

NOBILE[®] SWEET - 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 CE n°606/2009 et à l'Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

Caractéristiques physiques

Aspect Copeaux
Couleur Marron clair, satinée, homogène tant en surface qu'à cœur
Descripteur olfactif..... Vanille, pain grillé, pruneau, noix de Pékan
Descripteur gustatif..... Sensation de sucrosité et caractère toasté renforcés
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 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 : 0.5 à 5 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 15 kg / Vrac ou contenant deux filets infusion de 7,5 kg.
Emballages PET aluminisés assurant une protection optimale des arômes.

