

NOBILE[®] SWEET VANILLA - Copeaux

Granulats 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 clair, satinée, homogène tant en surface qu'à cœur
Descripteur olfactif Vanille de Tahiti
Descripteur gustatif Attaque sucrante, caractère vanillé & marshmallow
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 <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 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 : 5 ans.

Conditionnement

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

