

NOBILE® AMERICAN BLEND granulare

*Legno in grani provenienti da rovere americano nuovo stagionato all'aria aperta.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto.
Conforme al regolamento (UE) n°2019/934 e all' Australian New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.*

Caratteristiche Fisiche

Aspetto Grani
 Colore Cioccolato, omogeneo sia in superficie che internamente
 Descrittore olfattivo Vaniglia, noce di cocco, moka, boisé, sciroppo d'acero
 Descrittore gustativo Aumenta la sensazione di dolcezza; note vanigliate e affumicate
 Dimensione e forma Schegge di rovere di dimensione compresa tra 2 e 7 mm

Analisi Chimico-Fisiche

Benzopirene < 50 ng/g 2, 3, 6 Tricloroanisolo < LQ*
 Pentaclorofenolo < LQ* 2, 3, 4, 6 Tetracloroanisolo < LQ*

*LQ : Limite Quantificabile

Analisi Microbiologica

Microrganismi aerobi mesofili... <10⁴ UFC* /g Lieviti..... < 10 UFC* /g
 Salmonella assente in 25g Muffe < 10⁴ UFC* /g
 Coliformi < 10 UFC* /g

*UFC : Unità Formanti Colonia

Impiego in Enologia

Dose d'impiego: 0.5 - 3 g/L.

Utilizzazione: macerazione diretta nel vino. La durata di macerazione si valuta in funzione degli obiettivi enologici ed organolettici ricercati. Sentire parere del vostro enologo o del nostro servizio tecnico.

Normativa: L'impiego di pezzi di legno di quercia è sottoposto a regolamentazione. Fare riferimento alla legislazione vigente.

Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni

Confezionamento

Sacco da 15 kg granulare
 Imballaggi PET alluminati che assicurano una protezione ottimale del patrimonio aromatico del prodotto.



LAFFORT

l'œnologie par nature