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
Pentaclorofenolo ..... < LQ*
2, 3, 6 Tricloroanisolo ..... < LQ*
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisolo ..... < LQ*

**LQ : Limite Quantificabile*

Analisi Microbiologica

Microrganismi aerobi mesofili... <10^4 UFC* /g
Salmonella ..... assente in 25g
Coliformi ..... < 10 UFC* /g
Lieviti ..... < 10 UFC* /g
Muffe ..... < 10^4 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): 5 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

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com