

NOBILE® AMERICAN BLEND

pezzi

*Pezzi di legno 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 al Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.*

Caratteristiche Fisiche

Aspetto Pezzi
 Colore Cioccolato, omogeneo sia in superficie che internamente
 Descrittore olfattivo Vaniglia, noce di cocco, moka, boscoso, sciroppo d'acero
 Descrittore gustativo Aumenta la sensazione di dolcezza; note vanigliate e affumicate
 Dimensione e forma Schegge di rovere di dimensione compresa tra 7 e 15 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

Microorganismi aerobi mesofili... <10 ⁴ UFC* /g	Lieviti..... < 10 UFC* /g
Salmonella absence dans 25g	Muffe < 10 ⁴ UFC* /g
Coliformi < 10 UFC* /g	

*UFC : Unità Formanti Colonia

Impiego in Enologia

Dose d'impiego: 0.5 - 5 g/L.

Utilizzazione: macerazione diretta nel vino. La durata di macerazione si invalsa in funzione degli obiettivi enologiche ed organolettiche ricercati. Prendere parere vicino al vostro enologo consiglio 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 / direttamente i pezzi o 2 sacchetti da infusione da 7,5 kg.
 Imballaggi PET allumini che assicura una protezione ottimale degli aromi.



LAFFORT

l'œnologie par nature