

NOBILE® BARREL REFRESH 18-DIVINE

*Insieme di assicelle di legno di rovere francese stagionato all'aria aperta.
Atte all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto.
Conforme al Reg.(UE) n° 2019/934 ed all'Australian New Zealand Food Standards Code –
Standard 1.3.4.*

Caratteristiche fisiche

Aspetto Zig-zag di assicelle
 Colore Gradiente di tostatura marrone in superficie / chiaro al centro
 Descrittori olfattivi Rispetto del frutto, sottile complessità boisé
 Descrittori gustativi Struttura, complessità e tostato che ampliano le sensazioni fruttate
 Misure, formato e pesi 14 x 18 (300 x 25 x 18 mm) / ± 1500 g
 Superficie di contatto 0.401 m²

Analisi fisico-chimiche

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

*LQ: Limite di Quantificazione

Analisi microbiologiche

Germi aerobi mesofili < 10⁴ UFC* /g Lieviti < 10 UFC* /g
 Salmonelle Assenti in 25g Muffe < 10⁴ UFC* /g
 Coliformi < 10 UFC* /g

*UFC: Unità Formanti Colonia

Impiego in enologia

Dose di utilizzo: 1 - 3 Barrel Refresh/barrique.

Uso: macerazione diretta in vino. La durata va stabilita in funzione degli obiettivi enologici ed organolettici perseguiti. Consultare il proprio enologo di riferimento od il nostro servizio tecnico di supporto.

Aspetti regolamentari: l'impiego enologico dei «Pezzi di legno di Quercia» è regolato a norma di Legge. 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

Confezioni disponibili

Pacco da 5 unità.
 L'involucro in PET alluminato assicura l'ottimale protezione del patrimonio aromatico del prodotto.



LAFFORT

l'œnologie par nature