

NOBILE[®] BASE - pezzi

*Pezzi di legno provenienti da rovere francese 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 Pezzi
 Colore Beige chiaro, crema, omogeneo sia superficie che internamente
 Descrittore olfattivo Fruttato, assenza di note tostate
 Descrittore gustativo Apporto di freschezza e di complessità, rispetto del frutto senza note boisé
 Dimensione e forma Pezzi 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

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: 2 - 4 g/L.

Utilizzazione: macerazione diretta su vino. La durata va stabilita in funzione degli obiettivi enologici ed organolettici perseguiti. Consultare il proprio enologo di riferimento o 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): 5 anni

Confezionamento

Sacco da 15 kg contenente 2 sacchetti da infusione da 7,5 kg.

L'involucro in PET alluminato assicura l'ottimale protezione del patrimonio aromatico del prodotto.

