

# NOBILE® BLOCK DULCE

*Blocchi di legno di rovere francese stagionato all'aria aperta.  
Atti all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto.  
Conforme al Reg. CE n° 2019/934 ed all'Australian New Zealand Food Standards Code –  
Standard 1.3.4.*

## Caratteristiche fisiche

Aspetto ..... blocchi  
 Colore ..... marrone, omogeneo al centro  
 Descrittori olfattivi ..... Note vanigliate tendenti al caramello  
 Descrittori gustativi ..... Rotondità e sapida dolcezza, fior di latte-mou  
 Misure e formato ..... 50 x 50 x 12 mm  
 Superficie di contatto (per 5 kg) ..... 2,6 m<sup>2</sup>

## 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 ..... < 10<sup>4</sup> UFC\* /g      Lieviti ..... < 10 UFC\* /g  
 Salmonelle ..... assenti su 25 g      Muffe ..... < 10<sup>4</sup> UFC\* /g  
 Coliformi ..... < 10 UFC\* /g

\*UFC: Unità Formanti Colonia

## Impiego in enologia

Dose di utilizzo: 3 - 6 g/L

Uso: macerazione diretta in 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.

## Conservazione - D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale)

Conservare a temperatura moderata, nell'imballo originale integro, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti non suscettibili di comunicare odori.

D.L.U.O.: 4 anni.

## Confezioni disponibili

Sacco da 5 Kg contenente un sacchetto da infusione da 5 Kg.

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

