

NOBILE® BLOCK SENSATION

Blocchi di legno nuovo di quercia francese stagionato all'aria aperta.
Atti 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	blocchi
Colore	marrone chiaro, omogeneo in tutto lo spessore
Descrittori olfattivi	vaniglia, pane tostato
Descrittori gustativi	sensazione di dolcezza e note di tostato
Misure e formato	50 x 50 x 7 mm
Superficie di contatto (per 5 kg)	2,6 m ²

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 ⁴ UFC* /g	Lieviti.....	< 10 UFC* /g
Salmonelle	assenti su 25g	Muffe	< 10 ⁴ UFC* /g
Coliformi	< 10 UFC* /g		

*UFC : Unità Formanti Colonia

Impiego in enologia

Dose di utilizzo: 3 - 6 g/L

Uso: macerazione diretta su 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

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.



LAFFORT

l'œnologie par nature