

# NOBILE<sup>®</sup> FRESH Granular 24M Thermo-Trd

*Legno in grani 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 ..... Grani  
 Colore ..... Beige chiaro, crema, satinato, omogeneo sia in superficie che internamente  
 Descrittore olfattivo ..... Fruttato, noce di cocco  
 Descrittore gustativo ..... Sensazione di rotondità, freschezza, rafforzamento della struttura  
 ..... del vino.  
 Dimensione e forma ..... Frammenti di quercia di dimensione compresa tra 2 e 7 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... <10<sup>4</sup> UFC\* /g      Lieviti..... < 10 UFC\* /g  
 Salmonella ..... assente in 25g      Muffe ..... < 10<sup>4</sup> UFC\* /g  
 Coliformi ..... < 10 UFC\* /g

\*UFC: Unità Formanti Colonia

## Impiego in Enologia

Dose d'impiego: 0.5 - 3 g/L.

Utilizzazione: macerazione diretta nel vino. La durata di macerazione si valuta in funzione degli obiettivi enologici ed organolettici ricercati. Consultare il proprio enologo di riferimento o il nostro servizio tecnico di supporto.

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): 18 mesi

## Confezionamento

Sacco da 15 kg  
 L'involucro in PET alluminato assicura l'ottimale protezione del patrimonio aromatico del prodotto.

