

# NOBILE® FRESH THERMO TREATED granulari

*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 al Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.*

## Caratteristiche Fisiche

Aspetto ..... Grani  
 Colore ..... Beige chiaro, crema, satinato, omogeneo sia superficie che internamente  
 Descrittore olfattivo ..... Noce di cocco, albicocca, pesca, tè bianco, verbena, menta  
 Descrittore gustativo ..... Sensazione di freschezza, di agilità, note acidule  
 Dimensione e forma ..... Schegge di rovere 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 ..... absence dans 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 inverte in funzione degli obiettivi enologiche ed organolettiche ricercati. Prendere parere vicino al vostro enologo consiglio o del nostro servizio tecnico.

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): 4 anni

## Confezionamento

Sacco da 15 kg / direttamente i pezzi o 2 sacchetti da infusione da 7,5 kg.  
 Imballaggi PET allumini che assicura una protezione ottimale degli aromi.

