

NOBILE® FRESH TERMO TRATTATO pezzi

*Pezzi di legno provenienti da rovere francese stagionato all'aria aperta.
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto.
Conforme al Reg. (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 in superficie che internamente
 Descrittore olfattivo Noce di cocco, albicocca, pesca, tè bianco, verbena, menta
 Descrittore gustativo Sensazione di freschezza, di morbidezza, note acidule
 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 Microbiologiche

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 di utilizzo: 0.5 - 5 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 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): 4 anni

Confezioni disponibili

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.



LAFFORT

l'œnologie par nature