

NOBILE[®] INTENSE - pezzi

*Pezzi di legno 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 Pezzi
 Colore Cioccolato, omogeneo sia in superficie che internamente
 Descrittore olfattivo Mandorla tostata, caffè torrefatto, cacao, caramello
 Descrittore gustativo Intensificazione degli aromi e persistenza della dolcezza
 Dimensione e forma Schegge 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 Microbiologica

Microrganismi aerobi mesofili... <10⁴ UFC* /g Lieviti..... < 10 UFC* /g
 Salmonella absence dans 25g Muffe < 10⁴ UFC* /g
 Coliformi < 10 UFC* /g

*UFC : Unità Formanti Colonia

Impiego in Enologia

Dose d'impiego: 0.5 - 5 g/L.

Utilizzazione: macerazione diretta nel vino. La durata di macerazione si invalsa 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): 5 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.

