

# 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... <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 - 5 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.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*