

NOBILE® STAVE 18 DULCE

Listelli di legno nuovo di quercia francese stagionati all'aria aperta.
Atti all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto.
Conforme al Reg. (UE) n°2019/934 ed all'Australian New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

Caratteristiche fisiche

Aspetto	Stave
Colore	Marrone, omogeneo al centro
Descrittori olfattivi	Note vanigliate tendenti al caramello
Descrittori gustativi	Rotondità e sapida dolcezza, fior di latte-mou, caramello
Misure, formato e pesi	910 x 60 x 18 mm / ± 600 g
Superficie di contatto	0,144 m ²

Analisi fisico-chimiche

Benzopirene	< 50 ng/g	2, 3, 6 Tricloroanisolo	< LQ*
Pentaclorofenolo	< LQ*	2, 3, 4, 6 Tetracloroanisolo	< LQ*

*LQ: Limite di Quantificazione

Analisi microbiologiche

Germi aerobi mesofili	<10 ⁴ UFC* /g	Lieviti	< 10 UFC* /g
Salmonelle	assente in 25g	Muffe	< 10 ⁴ UFC* /g
Coliformi	< 10 UFC* /g		

*UFC: Unità Formanti Colonia

Impiego in enologia

Dose d'utilizzo: 1 - 3 st/hL.

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 di « 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): 5 anni

Confezioni disponibili

Pacco da 10 unità.

L'involucro in PET alluminato assicura l'ottimale protezione del patrimonio aromatico del prodotto.

