

NOBILE® STAVE SENSATION

*Doghe di legno di rovere francese stagionato all'aria aperta.
Atte 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.....	Assicelle
Colore.....	Marrone chiaro, omogeneo in tutto lo spessore
Descrittori olfattivi.....	Vaniglia, pane tostato
Descrittori gustativi.....	Sapida dolcezza e sentori tostati
Misure, formato e pesi.....	910 x 50 x 7 mm / ± 200 g
Superficie di contatto.....	0.104 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..... assenti in 25g	Muffe..... < 10 ⁴ UFC* /g
Coliformi..... < 10 UFC* /g	

*UFC: Unità Formanti Colonia

Impiego in enologia

Dose di utilizzo: 1 - 4 stave/hL.

Uso: macerazione diretta in vino. La durata va stabilita in funzione degli obiettivi enologici ed organolettici perseguiti. Consultare il proprio enologo di riferimento od 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

Pacco da 40 unità.

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



LAFFORT

l'œnologie par nature