

NOBILE[®] SWEET - granulari

Legno granulato provenienti da rovere francese stagionato all'aria aperta.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto.

Conforme al regolamento CE n°606/2009 e all' Australian New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

Caratteristiche Fisiche

Aspetto	granuli
Colore	Marrone chiaro, omogeneo in tutto lo spessore
Descrittore olfattivo.....	Vaniglia, pane tostato, prugna, noce di Pekan
Descrittore gustativo.....	Sensazione di dolcezza e aumento della nota boisé
Dimensione e forma	Schegge di rovere di dimensione compresa tra 2 e 7 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 ⁴ UFC* /g	Lieviti.....	< 10 UFC* /g
Salmonella	assente in 25g	Muffe	< 10 ⁴ UFC* /g
Coliformi	< 10 UFC* /g		

*UFC : Unità Formanti Colonia

Impiego in Enologia

Dose d'impiego: 0.5 - 3 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 od il nostro servizio tecnico di supporto.

Normativa: L'impiego degli alternativi di legno di quercia in enologia è sottoposto a regolamentazione. Fare riferimento alla legislazione vigente.

Conservazione – D.L.U.O.

Conservare preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.

D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni

Confezionamento

Sacco da 15 kg in PET alluminato che assicura una protezione ottimale del patrimonio aromatico del prodotto.



LAFFORT

l'œnologie par nature