

# NOBILE® SWEET - pezzi

Pezzi di legno provenienti da rovere francese stagionato all'aria aperta.  
 Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto.  
 Conforme al regolamento (UE) n°2019/934 e all'Australian New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

## Caratteristiche Fisiche

Aspetto ..... Pezzi  
 Colore ..... Marrone chiaro, omogeneo in tutto il suo spessore  
 Descrittore olfattivo ..... Vaniglia, pane tostato, prugna, noce di Pekan  
 Descrittore gustativo ..... Sensazione di dolcezza e aumento della nota di boisé  
 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 ..... assente in 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.

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

## 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 contenente due sacchetti da infusione da 7,5 kg.  
 Imballaggio in PET alluminato che assicura una protezione ottimale degli aromi.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*