

NOBILE[®] SWEET VANILLA - 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

AspettoPezzi
 Colore Marrone chiaro, omogeneo in tutto il suo spessore
 Descrittore olfattivo Vaniglia di Tahiti
 Descrittore gustativo Attacco dolce, nota intense di Vaniglia e di pasticceria
 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... <10⁴ UFC* /g Lieviti..... < 10 UFC* /g
 Salmonella assente in 25g Muffe < 10⁴ 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 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): 5 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