

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

Aspetto	Pezzi
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....	<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 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