

NOBILE® FRESH GRANULAR



Granulats de chêne français certifiés séchés à l'air libre 24 mois.

Aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Caractéristiques physiques

Aspect: Granulats
 Couleur : Beige claire, crème
 Descripteur olfactif : Fruité, noix de coco
 Descripteur gustatif : Sensation de rondeur, fraîcheur, renforcement de la structure des vins

Analyses physico-chimiques

Benzo(a)pyrène : < 5 ng/g Pentachlorophénol:..... **non détecté**
 2, 4, 6 Trichloroanisole: **non détecté** 2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole :..... **non détecté**
 Humidité : < 9%

Analyses microbiologiques

Germes aérobies mésophiles : <10⁴ UFC* /g Levures < 10 UFC /g
 Salmonelles **absence** Moisissures < 10⁴ UFC /g
 Coliformes : < 10 UFC /g
 *UFC : Unité Formant Colonie

Emploi en œnologie

Dose d'emploi : 0,5 à 3 g/L

Utilisation : macération directe sur moût et sur vin. La durée de macération s'établit en fonction des objectifs œnologiques et organoleptiques recherchés. Prendre avis auprès de votre œnologue conseil ou de notre service technique.

Réglementation : L'utilisation des morceaux de bois de chêne est autorisée pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins (Annexe IA appendice 9 – RCEE 606/2009). L'utilisation des morceaux de bois de chêne doit faire l'objet d'une inscription sur le registre visé à l'article 112, § 2, du règlement CE n° 479 / 2008.

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (5 à 25° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 6 mois.

Conditionnement

Sac polyéthylène métallique alimentaire de 15kg : 15Kg en vrac / 15Kg contenant 2 filets à infusion de 7,5kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

