

# NOBILE<sup>®</sup> AMERICAN BLEND

*Copeaux provenant de bois neuf de chêne américain séché à l'air libre  
Aptés à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.*

## Caractéristiques physiques

Aspect : ..... Copeaux  
Couleur : ..... Chocolat, homogène tant en surface qu'à cœur  
Descripteur olfactif : ..... Vanille, noix de coco, moka, boisé, sirop d'érable.  
Descripteur gustatif : Augmente la sensation de sucrosité. Apport de nuances vanillées et fumées.  
Taille et forme : ..... Éclats de chêne de dimensions comprises entre 7 et 20 mm

## Analyses physico-chimiques

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

## Analyses microbiologiques

Germes aérobies mésophiles : <10<sup>4</sup> UFC\* /g      Levures : ..... < 10 UFC /g  
Salmonelles : ..... **absence sur 25g**      Moisissures : ..... < 10<sup>4</sup> UFC /g  
Coliformes : ..... < 10 UFC /g

\*UFC : Unité Formant Colonie

## Emploi en œnologie

Dose d'emploi : 0,5 à 5 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 : 3 ans.

## Conditionnement

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



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

