

NOBILE[®] SWEET

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

Caractéristiques physiques

Aspect : Copeaux
Couleur : Marron clair satinée, homogène tant en surface qu'à cœur
Descripteur olfactif : Vanille, pain grillé, pruneau, noix de Pékan
Descripteur gustatif : Sensation de sucrosité et caractère toasté renforcés
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, 6 Trichloroanisole: **non détecté**
Pentachlorophénol: **non détecté** 2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole : **non détecté**

Analyses microbiologiques

Germes aérobies mésophiles < 10⁴ UFC* /g Levures < 10 UFC /g
Salmonelles **absence sur 25g** Moisissures < 10⁴ 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 15kg : 15Kg en vrac / 15Kg contenant 2 filets à infusion de 7,5kg



LAFFORT
l'œnologie par nature

