

NOBILE® FRESH GRANULAR

THERMO TRD



Gránulos de roble francés certificados secados al aire libre 24 meses.
Aptos para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo.

Características Físicas

Aspecto.....granulado.
Color.....beige claro, crema.
Descriptor olfativo afrutado, coco.
Descriptor gustativo.....sensación de frescura, acentuación de la estructura de los vinos.

Análisis Fisicoquímicos

Benzopireno	< 5 ng /g	2,4,6 Tricoloranisol	No detectado
Pentaclorofenol	No detectado	2,3,4,6 Tetracloroanisol	No detectado
Humedad	< 4 %		

Análisis Microbiológicos

Gérmenes aerobios mesófilos	< 10 ⁴ UFC /g	Levaduras.....	< 10 UFC/g
Salmonelas	No detectado sobre 25 g	Mohos.....	< 10 ⁴ UFC /g
Coliformes	< 10 UFC /g		

(UFC : Unidad Formadora Colonia)

Uso en Enología

Dosis de empleo: 0,5 a 3 g/L.

Utilización: maceración directa sobre mosto y sobre vino. La duración de la maceración se establece en función de los objetivos enológicos y organolépticos buscados.

Pedir consejo a su enólogo o a nuestro servicio técnico.

Reglamentación: la utilización de los trozos de roble es autorizado para la elaboración y la crianza de los vinos, incluido para la fermentación de las uvas frescas y del mosto de uvas (Anexo IA apéndice 9 - RCEE 606/2009). La utilización de los trozos de roble debe inscribirse sobre el registro al que se refiere el artículo 112, § 2, por el reglamento CE n ° 479 / 2008.

Almacenamiento - Fecha de uso óptima

Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (de 5 a 25° C) en un lugar seco y que no puede comunicar olores.

Fecha de consumo preferente: **3 años** después del envasado (envase no abierto).

Envase

Bolsas de polietileno metalico alimenticio de 15 Kg. a granel.



LAFFORT

l'œnologie par nature

