

# NOBILE<sup>®</sup> FRESH GRANULAR



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 .....< 9 %	

## Análisis Microbiológicos

Gérmenes aerobios mesófilos ..... <10 <sup>4</sup> UFC /g	Levaduras.....< 10 UFC/g
Salmonelas .....No detectado sobre 25 g	Mohos.....< 10 <sup>4</sup> 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: **6 meses** después del envasado (envase no abierto).

## Envase

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



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

