

NOBILE® STAVE FRESH

Doage din stejar francez(uscate la aer).
 Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct.
 În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 2079/934 și cu codul de standarde alimentare
 din Australia - Noua Zeelandă - Standardul 1.3.4

Caracteristici fizice

Aspect.	Doage
Culoare.lemn natur
Descriere olfactivă.....	Păstrează fructuozitatea vinului
Descriere gustativă.....	Prospețime, structură și complexitate
Mărime, formă și greutate.	910 x 50 x 7 mm/ ±200 g
Suprafața.	0.104 ²

Analize fizico-chimice

Benzo(a)piren..... < 50 ng/g	Tricloroanisol..... < QL*
Fentaclorofenol. < QL*	Tetracloroanisol. < QL*

*QL: Limita cuantificabilă

Analize microbiologice

Germeni aerobi mezofilici. < 10 ⁴ CFU*/g	Drojdii..... < 10 CFU*/g
Salmonella..... absentă în 25 g	Mucegaiuri. < 10 ⁴ CFU*/g
Coliforme. < 10 CFU*/g	

*CFU: Unitate de formare a coloniilor

Utilizare oenologică

Dozaj: 1 până la 4 doage/hl.

Preparare: macerare directă în vin. Timpul de contact se stabilește în funcție de obiectivele oenologice și organoleptice. Luați aviz cu sfatul oenologului dumneavoastră sau cu serviciul nostru tehnic.

Regulamentul: Utilizarea așchiilor de lemn de stejar face obiectul unei reglementări. Consultați legislația în vigoare.

Recomandare de depozitare

A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, închis.
 Data optimă de utilizare (pungă nedeschisă) : 5 ani.

Ambalare

Pachete cu 40 de doage
 Ambalajul din PET aluminizat asigură o protecție optimă a aromei.