

SCHEDA TECNICA

ŒNOBOIS® STICKS FR HIGHLIGHT, MEDIUM, MEDIUM +

FORMULAZIONE

Tasselli di rovere francese della varietà "Quercus robur" e "Quercus Petraea". I legni utilizzati nell'elaborazione di questo prodotto vengono tutti da foreste francesi, queste foreste sono coltivate naturalmente e non ricevono alcun tipo di trattamento. I legni vengono fatti maturare 24 mesi all'aria aperta prima di venire trasformati. Durante la trasformazione e la conservazione, non viene applicato alcun trattamento chimico. Il legno viene lavorato in forma di tasselli, poi viene tostato mediante forni a convezione. La tostatura può essere lieve (HIGHLIGHT), media (MEDIUM) o intensa (MEDIUM +).

INTERESSE ENOLOGICO

Utilizzo su vini bianchi, rosati e rossi, durante la fermentazione o l'affinamento. Prodotto per uso enologico il cui utilizzo è sottoposto ai regolamenti locali vigenti.

DOSI RACCOMANDATI

Vini bianchi e rosati: da 0.5 a 2 Sticks / hL. Vini rossi: da 1 a 3 Sticks / hL Il dosaggio deve essere adattato in base all'obiettivo organolettico desiderato.

MODI D'EMPIEGO

Immersione diretta dei legni nel vino o nel mosto da trattare.

SPECIFICAZIONI

FISICHE	
Aspetto	Tassello (a sezione quadrata)
Colore	Highlight : beige chiaro Medium : marrone Medium + : marrone scuro
Misure	Lunghezza : 90 cm Larghezza e spessore : 2.2 cm
CHIMICHE	
Benzo(a)pirene	< 50 ng / g
Pentachlorofnoli	< 100 ng / g
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisolo	< 1 ng / g
2, 4, 6 Trichloroanisolo	< 0,2 ng / g
Pentachloroanisolo	< 100 ng / g

Ferro	< 100 mg / kg
Arsenico	< 2 mg / kg
Plombo	< 5 mg / kg
Mercurio	< 1 mg / kg
Cadmio	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLOGICHE	
Germi aerobi mesofili	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonelle	Assenti / 25 g
Coliformi	< 10 UFC / g
Lieviti	< 10 UFC / g
Muffe	< 10 ⁴ UFC / g

CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale in un luogo asciutto. Non conservare in prossimità di prodotti chimici come pesticidi, fertilizzanti, prodotti per la pulizia, prodotti per il trattamento del legno, elementi clorurati.

Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

CONFEZIONAMENTO

Cartone da 36 Sticks (2x18), protetti da una pellicola plastica certificata alimentare. Presentazione di Sticks in fagotti da 6x6 Sticks tenuti assieme da un filo alimentare, per fissarli direttamente nella vasca di affinatura a un'estremità.

Presentazione di Sticks SV in fagotti da 6x6 Sticks tenuti assieme da due fili alimentari, pronto all'uso per fissarli direttamente nella vasca di vinificazione alle due estremità.



LC/29-10-2019

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottoposte al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).



LAMOTHE - ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE

Tél : +33 (0)5 57 77 92 92