



Description du produit

Copeaux issus de bois de chêne français *Quercus spp.*, de qualité merrain, séchés naturellement pendant 24 mois. Bois certifiés PCEF.

e.Bois - SORBET est un produit de haute qualité qui optimise les qualités organoleptiques des vins :

- exalte les arômes de fruits frais et d'épices fines sans apport de note boisée
- amplifie le volume et la fraîcheur en bouche
- renforce la protection contre l'oxydation

Produit conforme au règlement (CE) N° 606/2009 de la commission européenne. Le respect des réglementations nationales doit être vérifié par l'utilisateur. La qualité et la pureté sont contrôlées.

Analyses physico-chimiques

- Intensité de chauffe : bois frais séché
- Aspect : petits morceaux de bois chamois beige
- Granulométrie : 7 à 18 mm
- Benzo(a)pyrène : < 50 ng/g
- 2,3,6-Trichloroanisole : non quantifiable
- 2,3,4,6-Tétrachloroanisole : non quantifiable
- Pentachlorophénol : non quantifiable

Analyses microbiologiques

- Levures : < 10 UFC/g
- Moisissures : < 10⁴ UFC/g
- Coliformes : < 10 UFC/g
- Salmonelles : absence dans 25 g

Mode d'emploi et dosage

e.Bois - SORBET se présente en sac aluminisé de 10 kg regroupant 2 poches à infusion de 5 kg.

Incorporer directement le nombre de poches à infusion, correspondant au dosage prédéfini, dans la cuve de moût ou de vin à traiter. Le dosage et le temps de macération seront déterminés en fonction de l'objectif de profil du vin (contrôle par une dégustation régulière).

Doses d'emploi : 0,5 à 5 g/l selon intensité recherchée.

Conservation

Stocker dans un local frais, sec et à l'abri des produits odorants. Refermer rapidement et hermétiquement les emballages entamés.