



Formulation

Copeaux de chêne français de variété *Quercus robur* et *Quercus sessiliflora*, provenant uniquement de forêts Françaises. Ces forêts sont cultivées naturellement et ne reçoivent pas de produits de traitement. Les bois sont stockés 24 mois à l'air libre avant transformation. Aucun produit chimique n'est utilisé au cours des étapes de transformation. Des machines en permettant la mise sous forme de copeaux. Un four à air chaud les torréfie. La chauffe peut être très légère (FRESH), légère (LIGHT), moyenne (MEDIUM) ou forte (MEDIUM +).

Domaine d'application

Utilisation sur les bières ou produits liquides adaptés. Se référer à la législation en vigueur localement.

Dosage recommandé

Le dosage préconisé est de l'ordre de 3-4g/L mais ce dosage doit être adapté en fonction de l'objectif organoleptique souhaité.

Spécifications

PHYSIQUES	
Aspect	Copeaux de bois
Couleur	Fresh: crème Light : beige clair Medium : marron moyen Medium+: brun foncé
Dimensions	De 7 à 18 mm
CHIMIQUES	
Benzo(a)pyrène	< 50 ng / g
Pentachlorophénol	< 100 ng / g
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisole	< 1 ng / g
2, 4, 6 Trichloroanisole	< 0,2 ng / g
Pentachloroanisole	< 100 ng / g

Fer	< 100 mg / kg
Arsenic	< 2 mg / kg
Plomb	< 5 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Cadmium	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLOGIQUES	
Germes aérobies mésophiles	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonelles	Absence / 25 g
Coliformes	< 10 UFC / g
Levures	< 10 UFC / g
Moisissures	< 10 ⁴ UFC / g

Mode d'emploi

Plusieurs possibilités :

- Insérer le sac à infusion en le lestant directement dans la cuve de garde en le lestant
- Insérer le sac à infusion en le lestant dans un spiritueux choisi puis ajouter ce spiritueux à la bière de garde tout en respectant votre législation en vigueur localement sur l'ajout d'alcool.
- Laisser macérer le sac à infusion dans un hopgun puis effectuer un circuit fermé avec votre cuve de garde.



Conservation

Conserver dans l'emballage d'origine dans des locaux secs. Ne pas stocker à proximité de produits chimiques comme les pesticides, engrais, produits de nettoyage, produits de traitement du bois, éléments chlorés. Utiliser rapidement après ouverture.

Conditionnement

Sac de 12 kg en PE doublé de PET, contenant 2 filets infusion en nylon de 6 kg.

PF/04-11-2021. Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.