

NOBILE® AMERICAN BLEND

*Virutas de madera nueva de roble americano secado al aire libre.
Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo.
Conforme al Codex Enológico Internacional y al Australian Food Standards Code (Standard 1.3.4).*

Características Físicas

Aspectovirutas
Colorchocolate, homogéneo tanto en superficie como en corazón
Descriptor olfativovainilla, coco, moka, de madera, jarabe de arce
Descriptor gustativoaumenta la sensación de dulzor-aporte de notas vainillas y ahumadas
Tamaño y formavirutas de roble de dimensiones entre 7 y 20 mm

Análisis Físicoquímicos

Benzopireno.....< 5 ng /g
Pentaclorofenol.....no detectado
2,3,4,6 Tetracloroanisol.....no detectado
2,3,6 Tricoloranisol..... no detectado

Análisis Microbiológicos

Gérmenes aerobios mesófilos. < 10⁴ UFC /g
Salmoneras.....No detectado sobre 25 g
Coniforme.....< 2 UFC /g
(UFC: Unidades Formadoras de Colonias)
Levaduras.....< 10 UFC /g
Mohos.....< 10⁴ UFC /g

Empleo en Enología

Dosis de empleo: 0,5 - 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 exento de malos olores.
Fecha de consumo preferente: 3 años después del envasado (envase no abierto).

Envases

Bolsa de infusión 2 x 7.5 kg
Saco de 15 kg

