

NOBILE[®] AMERICAN BLEND

virutas

*Virutas de madera nueva de roble americano secadas al aire libre.
Aptas para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo.
Conforme al reglamento (UE) n°2019/934 y al Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.*

Características físicas

Aspecto..... Virutas
Color Chocolate, homogéneo tanto en superficie como en corazón
Descriptor olfativo..... Vainilla, coco, moka, de madera, jarabe de arce
Descriptor gustativo Aumenta la sensación de sucrosidad, notas vainillas y ahumadas
Tamaño y forma Virutas de roble de dimensiones entre 7 y 15 mm

Análisis físico-químicos

Benzoopireno < 50 ng/g 2, 3, 6 Trichloroanisol..... < LC*
Pentaclorofenol < LC* 2, 3, 4, 6 Tetracloroanisol..... < LC*

*LQ : Límite Cuantificable

Análisis Microbiológicos

Gérmens aerobios mesófilas ... <10⁴ UFC* /g Levaduras..... < 10 UFC* /g
Salmonelas No detectado en 25g Mohos < 10⁴ UFC* /g
Coliforme < 10 UFC* /g

*UFC : Unidad Formadora Colonia

Uso en Enología

Dosis de empleo: 0.5 a 5g/L

Uso: maceración directa en el vino. La duración de la maceración es estable en función de los objetivos enológicos y organolépticos buscados. Preguntar a un enólogo o a nuestro servicio técnico.

Legislación: Las « Virutas de Madera de Roble » están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología. Referirse a la legislación en vigor.

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de utilización óptima: 5 años.

Envasado

Saco de 15 kg. / Saco de 15 kg. Compuesto por 2 sacos de infusión de 7,5 kg.
Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los aromas.

