

NOBILE® BARREL REFRESH SENSATION

Mezcla de duelas de madera nueva de roble francés 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.....	Zigzag de mini-duelas
Color	Marrón claro satinado, homogéneo en superficie como en el interior
Descriptor olfativo.....	Vainilla, pan tostado
Descriptor gustativo.....	Sensación de dulzor y notas tostadas
Tamaño, forma y peso.....	7 x 2 (320 x 23 x 7 mm) / ± 450 g
Superficie de contacto	0.273 m ²

Análisis físico-químicos

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

*LQ: Límite Cuantificable

Análisis Microbiológicos

Gérmenes aerobios mesófilas....	<10 ⁴ UFC* /g	Levaduras	< 10 UFC* /g
Salmonelas.....	No detectado en 25g	Mohos.....	< 10 ⁴ UFC* /g
Coliforme	< 10 UFC* /g		

*UFC: Unidad Formadora Colonia

Uso en Enología

Dosis de empleo: 1 a 3 Barrel Refresh/barrica.

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

Caja de 10 unidades.

Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los aromas.

