

NOBILE[®] BASE - virutas

Virutas de madera nueva de roble francés secadas al aire libre.
Aptas para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo.
Conforme al reglamento CE n°606/2009 y al Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

Características físicas

Aspecto.....Virutas
Color Beige claro, crema, sedoso, homogéneo tanto en superficie como en corazón
Descriptor olfativo.....Frutado, no aporte nota de caldeo
Descriptor gustativo.....Sensación de frescura, respecto de la fruta, complejidad sin notas de roble
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

Gérmenes 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: 2 a 4g/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.

Almacenamiento - Fecha de uso óptima

Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.

Fecha de utilización óptima: 4 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.

