

NOBILE[®] BLOCK DULCE

*Cubos 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.....	Cubos
Color	Marrón, homogéneo en superficie como en el interior
Descriptor olfativo.....	Notas a vainilla y ligeras caramelo
Descriptor gustativo	Untuosidad, elegancia con matices de dulce de leche
Tamaño y forma	50 x 50 x 12 mm
Superficie de contacto (por 5 kg)	2,6 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: 3 a 6 g/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 5 kg. Compuesto por una malla de infusión de 5 kg.

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

