

# NOBILE<sup>®</sup> CHERRY SPICE - 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 UE n°2019/934 y al Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

## Características físicas

Aspecto.....	Virutas
Color .....	Marrón oscuro, sedoso, homogéneo tanto en superficie como en corazón
Descriptor olfativo.....	Espicias
Descriptor gustativo .....	Dulce, mejora la expresión de fruta negra con notas de pimienta
Tamaño y forma.....	Virutas de roble de dimensiones entre 7 y 15 mm

## Análisis físico-químicos

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

\*LQ : Limite Cuantificable

## Análisis Microbiológicos

Gérmenes aerobios mesófilas....	<10 <sup>4</sup> UFC* /g	Levaduras .....	< 10 UFC* /g
Salmonelas.....	No detectado en 25g	Mohos.....	< 10 <sup>4</sup> 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: 4 años.

## Envasado

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.

