

# NOBILE® FRESH GRANULAR 24M

Gránulos de madera nueva de roble francés secados 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.....Gránulos  
Color .....Beige claro, crema, homogéneo tanto en superficie como en corazón  
Descriptor olfativo.....Afruta, coco  
Descriptor gustativo..... Sensación de frescura, acentuación de la estructura de los vinos  
Tamaño y forma.....Virutas de roble de dimensiones entre 2 y 7 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 3g/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: 18 meses.

## 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.

