

# NOBILE® STAVE 18-DIVINE

*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.....                | Duelas                                    |
| Color .....                 | Gradien de tostado / claro al corazón     |
| Descriptor olfativo.....    | Prolonga la fruta hasta un final complejo |
| Descriptor gustativo .....  | Volumen, tostado ligero                   |
| Tamaño, forma y peso.....   | 910 x 60 x 18 mm / ± 600 g                |
| Superficie de contacto..... | 0.144 m <sup>2</sup>                      |

## 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 <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 3 duelas/hL

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 Duelas.

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

