

# NOBILE<sup>®</sup> STAVE INTENSE

*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 .....	Marrón, homogéneo en superficie como en el interior
Descriptor olfativo.....	Café tostado, chocolate
Descriptor gustativo .....	Volumen
Tamaño, forma y peso.....	910 x 50 x 7 mm / ± 200 g
Superficie de contacto.....	0.104 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: 1 a 4 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 40 Duelas.

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

