

NOBILE® SWEET VANILLA - Granular

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
ColorMarrón oscuro, sedoso, homogéneo tanto en superficie como en corazón
Descriptor olfativo.....Tahitiana vainilla
Descriptor gustativo.....Dulce con carácter intenso de vainilla
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.... <10⁴ UFC* /g Levaduras < 10 UFC* /g
Salmonelas..... No detectado en 25g Mohos..... < 10⁴ 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: 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.

