

NOBILE® INTENSE - 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 CE n°606/2009 y al Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.3.4.

Características físicas

Aspecto..... Virutas
Color Chocolate, homogéneo tanto en superficie como en corazón
Descriptor olfativo..... Almendra tostada, café tostado, cacao, caramel
Descriptor gustativo Ampliación de los aromas y persistencia de la sucrosidad
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.... <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 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.

Almacenamiento - Fecha de uso óptima

Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.

Fecha de utilización óptima: 4 años.

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.

