

FICHA TÉCNICA

Oenobois Copeaux US MEDIUM

FORMULACIÓN

Virutas de roble americano de especies *Quercus Alba*, procedentes únicamente de bosques de los Estados Unidos. Estos bosques están cultivados naturalmente y no reciben productos de tratamiento. La madera está almacenada al aire libre antes de su transformación. Ningún producto químico se utiliza durante las etapas de fabricación ni durante el almacenaje. La madera se transforma en virutas y se tuesta con un horno de convección. Torrefacción media (MEDIUM).

CAMPO DE APLICACIÓN

Utilización en vinos blancos, rosados y tintos, durante la fermentación alcohólica o la crianza. Producto de uso enológico cuya utilización está sometida a la reglamentación. Referirse a la legislación local en vigor.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Adición directa de los trozos de madera en el vino o el mosto. Validación de la dosis por ensayos. Vinos blancos y rosados : 0.5 - 2 g/L

Vinos tintos : 1 - 4 g/L

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Virutas de roble	Hierro	<100 mg/kg
Color	Moreno claro, homogéneo.	Arsénico	<2 mg/kg
Dimensiones	- Longitud / Anchura	Plomo	<5 mg/kg
	entre 3 y 25 mm	Mercurio	<1 mg/kg
	- Espesor > 1 mm	Cadmio	<0,5 mg/kg
Benzo(a)pireno:	<7 ng/g	Gérmes aerobios mesofilos	<10 ⁴ CFU/g
Pentachlorofenol	<19 ng/g	Salmonellas	ausente sobre 25 g
2,3,4,6 tetracloroanisol	<1 ng/g	Coliformes	<20 CFU/g
2,4,6 tricloroanisol	< 0,4 ng/g	Levaduras	<10 CFU/g
Pentacloroanisol	<100 ng/g	Mohos	<10 ⁴ CFU/g

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en un lugar seco entre 5 y 30°C. No almacenar cerca de productos químicos como los pesticidas, fertilizantes, productos de limpieza, productos de tratamiento de la madera, maderas tratadas, elementos clorados u otros productos susceptibles de modificar las cualidades gustativas y sanitarias. Utilizar rápidamente después de apertura.

ENVASADO

Bolsas de 18 kg de papel kraft doblado por polietileno certificado para contacto alimenticio contentando 3 filetes de infusión de nailon certificado por contacto alimenticio de 6 kg.

**CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL VIGENTE –
PARA USO ENOLÓGICO PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DESTINADOS AL
CONSUMO HUMANO DIRECTO**

SR- 05/01/2012

Oenobois 