

## FICHA TÉCNICA

# Oenobois Stick Inside FR MEDIUM

### FORMULACIÓN

Inserto constituido por segmentos de sección cuadrada de roble francés de especies **Quercus Robur** y **Quercus Petraea**, procedentes únicamente de bosques franceses, cultivados naturalmente y que no reciben productos de tratamiento. La madera está almacenada durante 24 meses 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 segmentos 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 por inmersión en el vino, en la bodega por la boca. El tamaño del Stick Inside conviene para una bodega de 225 litros

### ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

<b>Aspecto</b>	Segmentos (sección cuadrada)	<b>Hierro</b>	<100 mg/kg
<b>Color</b>	Moreno claro, homogéneo.	<b>Arsénico</b>	<2 mg/kg
<b>Dimensiones</b>	Longitud : 30 cm	<b>Plomo</b>	<5 mg/kg
	Anchura : 2.2 cm	<b>Mercurio</b>	<1 mg/kg
	Espesor: 2.2 mm	<b>Cadmio</b>	<0,5 mg/kg
<b>Benzo(a)pireno:</b>	<7 ng/g	<b>Gémenes aerobios mesofilos</b>	<10 <sup>4</sup> CFU/g
<b>Pentachlorofenol</b>	<19 ng/g	<b>Salmonellas</b>	ausente sobre 25 g
<b>2,3,4,6 tetracloroanisol</b>	<1 ng/g	<b>Coliformes</b>	<20 CFU/g
<b>2,4,6 tricloroanisol</b>	< 0,4 ng/g	<b>Levaduras</b>	<10 CFU/g
<b>Pentacloroanisol</b>	<100 ng/g	<b>Mohos</b>	<10 <sup>4</sup> 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

Insertos constituidos por nueve segmentos unidos entre ellos por una red de polietileno alimenticio que permite su articulación. Se acondicionan en cajas de cartón de 10 unidades y se protegen individualmente del cartón por una película plástica certificada para contacto alimenticio.

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

SR- 05/01/2012

**Oenobois** 