



## Granular SP Blend Oenobois®

<b>DATA:</b>	29/10/2019
<b>REVISÃO:</b>	LC/29-10-2019



### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Mistura granular, de carvalho francês, das espécies *Quercus Robur* e *Quercus Petraea*, provenientes exclusivamente de florestas francesas e de carvalho americano, da espécie *Quercus Alba* proveniente exclusivamente de florestas americanas. Estas florestas são cultivadas naturalmente, não recebendo produtos de tratamento. As madeiras são armazenadas 24 meses ao ar livre, antes da sua transformação, não sendo utilizado qualquer produto químico ao longo das etapas de fabrico, nem durante o armazenamento. A madeira é transformada em grânulos e depois tostada num forno de convecção. São aplicados a estes grânulos, diferentes níveis de tosta.



### UTILIZAÇÃO

DOSE DE APLICAÇÃO RECOMENDADA:

(Adotar a dose ao objetivo organoléptico pretendido)

Mostos brancos e rosés: 0,5 a 2 g/l; Mostos tintos: 1 a 4 g/l

MODO DE APLICAÇÃO: adição no depósito, por imersão direta, no vinho ou mosto.

Utilização em vinhos brancos, rosés e tintos, durante as fermentações.

Produto para uso enológico, sujeito a regulamentação. Consultar a legislação em vigor.



### ESPECIFICAÇÕES

FÍSICAS		QUÍMICAS				MICROBIOLÓGICAS	
<b>Aspeto</b>	Granular	<b>Benzo(a)pireno</b>	<50 ng/g	<b>Ferro</b>	<100 mg/kg	<b>Germes aeróbicos mesófilos</b>	<10 <sup>4</sup> UFC /g
<b>Cor</b>	Bege a castanho	<b>Pentaclorofenol</b>	<100 ng/g	<b>Arsénio</b>	<2 mg/kg	<b>Salmonelas</b>	Ausência/ 25g
<b>Dimensões</b>	De 3 a 18 mm	<b>2,3,4,6 Tetracloroanisol</b>	<1 ng/g	<b>Chumbo</b>	<5 mg/kg	<b>Coliformes</b>	<10 UFC /g
		<b>2,4,6 Tricloroanisol</b>	<0,2 ng/g	<b>Mercúrio</b>	<1 mg/kg	<b>Leveduras</b>	<10 UFC /g
		<b>Pentacloroanisol</b>	<100 ng/g	<b>Cádmio</b>	<0,5 mg/kg	<b>Bolores</b>	<10 <sup>4</sup> UFC /g



### ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

Saco de 12 kg em papel kraft revestido a polietileno, contendo 2 sacos de infusão em nylon de 6 kg.

Conservar na embalagem original, em local seco. Manter afastado de produtos químicos, tais como, pesticidas, adubos, produtos de limpeza, produtos de tratamento de madeiras, elementos clorados. Utilizar rapidamente após abertura.



## Granular SP Blend Oenoboís®



### LEGISLAÇÃO / SEGURANÇA ALIMENTAR

#### CONFORMIDADE REGULAMENTAR

Apto para a elaboração de / entrar em contacto com produtos destinados ao consumo humano direto, no que concerne ao seu uso regulamentado em enologia;

A aplicação deste produto em enologia, cumpre o Regulamento Delegado (UE) 2019/934 da Comissão, de 12 de março de 2019, que completa o Regulamento (UE) 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que respeita às zonas vitícolas em que o título alcoométrico pode ser aumentado, às práticas enológicas autorizadas e às restrições aplicáveis à produção e conservação dos produtos vitivinícolas, à percentagem mínima de álcool dos subprodutos e à sua eliminação, bem como à publicação das fichas da OIV, e suas modificações;

#### OGM

Não é, nem contém, Organismos Geneticamente Modificados (OGM), assim como não é obtido inteira ou parcialmente, a partir de substratos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003, não sendo, pois, abrangido pelos requisitos de etiquetagem, conforme Regulamento (CE) 1830/2003;

#### ALERGÉNIOS

Em conformidade com Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios: não contém;

#### IONIZAÇÃO

Não foi submetido a qualquer tipo de tratamento ionizante, nem irradiado;

#### NANOTECNOLOGIA E NANOPARTÍCULAS

Não é proveniente de nanotecnologia, nem contém nanopartículas;

#### EMBALAGENS

É acondicionado em embalagens aptas para contacto alimentar, não provenientes de nanotecnologia;

Em conformidade com Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Regulamento (UE) 10/2011 da Comissão, de 14 de janeiro de 2011, relativo aos materiais e objetos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os alimentos;

Em conformidade com Lei francesa 2012-1442, de 24 de dezembro de 2012, sobre a suspensão do fabrico, importação, exportação e colocação no mercado de qualquer embalagem de qualidade alimentar que contenha bisfenol A - não é introduzido bisfenol A nas formulações dos produtos de embalagem;

Em conformidade com Diretiva 94/62/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 1994, relativa a embalagens e resíduos de embalagens;

Em conformidade com Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos.