

Oenobois Oak Inside US TM

FORMULAÇÃO

Esferas de carvalho americano da espécie *Quercus Alba*, proveniente exclusivamente de florestas dos Estados Unidos. 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. A madeira é transformada em esferas e depois tostada num forno de convecção. Tosta média (MEDIUM).

APLICAÇÃO

Utilização em vinhos brancos, rosados e tintos, durante as fermentações ou em estágio. Produto para uso enológico sujeito a regulamentação. Consultar a legislação em vigor.

DOSAGEM E MODO DE APLICAÇÃO RECOMENDADOS

Imersão directa das esferas no vinho, na barrica, pelo orifício. Um saco de OAK INSIDE é adequado para uma barrica de 225 lt. Consultar um enólogo.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Esferas de madeira	Arsénio	<2 mg/kg
Cor	Castanho, homogéneo	Chumbo	<5 mg/kg
Tamanho	Diâmetro 24 mm	Mercúrio	<1 mg/kg
Benzo(a)pireno	<7 ng/g	Cádmio	<0,5 mg/kg
Pentaclorofenol	<19 ng/g	Germes aeróbicos mesófilos	<10 ⁴ UFC/g
2,3,4,6 Tetracloroanisol	<1 ng/g	Salmonelas	Isento s/ 25g
2,4,6 Tricloroanisol	<0,4 ng/g	Coliformes	<20 UFC/g
Pentacloroanisol	<100 ng/g	Leveduras	<10 UFC/g
Ferro	<100 mg/kg	Bolores	<10 ⁴ UFC/g

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original, em local seco, entre 5 e 30°C. Manter afastado de produtos químicos, tais como, pesticidas, fertilizantes, produtos de limpeza e tratamento de madeiras, elementos clorados e outros produtos susceptíveis de alterar as qualidades gustativas e sanitárias. Após abertura, utilizar imediatamente.



Oenobois Oak Inside US TM

ACONDICIONAMENTO

Saco plástico certificado para contato alimentar. Cada saco contém 450 gr de OAK INSIDE, aproximadamente 70 esferas.

**Conforme Codex Enológico.
Para uso enológico e elaboração de produtos destinados ao consumo humano directo.**

Este documento é uma cópia fiel da ficha técnica enviada pelo n/ fornecedor.