

## FICHA TÉCNICA

# ŒNOBOIS® OAK INSIDE FR MEDIUM, MEDIUM +

### FORMULACIÓN

Esferas de roble francés de especies Quercus Robur y Quercus Petraea procedentes únicamente de bosques franceses. El roble utilizado es cultivado naturalmente y no recibe productos de tratamiento. La madera es almacenada durante 24 meses al aire libre antes de su transformación. No se utiliza ningún producto químico durante las etapas de fabricación ni durante el almacenaje. La madera se tuesta en un horno de convección al nivel bajo (HIGHLIHT), medio (MEDIUM) o alto (MEDIUM +).

### CAMPO DE APLICACIÓN

Utilización en vinos blancos, rosados y tintos, durante las fermentaciones o la crianza.

Este producto es para uso enológico, y su utilización está sometida a reglamentación. Referirse a la legislación local en vigor.

### DOSIS RECOMENDADAS

Una bolsa (450g) de Oak Inside trata el volumen de una barrica de 225/228 litros a la dosis de 2 g/L. Adaptar la dosis al objetivo buscado en el vino.

### MODO DE EMPLEO

Adición por inmersión directa de las esferas de madera en el vino, en la barrica (por la boca del tonel).

### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto	Bolsas de roble
Color	<b>HighLight:</b> beige claro <b>Medium:</b> marrón <b>Medium +:</b> marrón oscuro
Dimensiones	<b>Diámetro:</b> 3 cm
QUIMICAS	
Benzo(a)pireno	< 50 ng / g
Pentaclorofenol	< 100 ng / g
2, 3, 4, 6 Tetracloroanisol	< 1 ng / g
2, 4, 6 Tricloroanisol	< 0,2 ng / g
Pentacloroanisol	< 100 ng / g

Hierro	< 100 mg / kg
Arsénico	< 2 mg / kg
Plomo	< 5 mg / kg
Mercurio	< 1 mg / kg
Cadmio	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLÓGICAS	
Gérmenes aerobios mesófilos	< 10 <sup>4</sup> UFC / g
Salmonellas	Ausencia / 25 g
Coliformes	< 10 UFC / g
Levaduras	< 10 UFC / g
Mohos	< 10 <sup>4</sup> UFC / g

### CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en un lugar seco. No almacenar cerca de productos químicos como pesticidas, fertilizantes, productos de limpieza, productos de tratamiento para la madera o elementos clorados.

### ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de plástico certificado para contacto alimenticio de 450g.

Según el nivel de tostado, cada bolsa puede contener de 50 a 55 esferas.



LC/29-10-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).