

SCHEMA TECNICA

ØENOBOIS® OAK INSIDE FR HIGHLIGHT, MEDIUM, MEDIUM +

FORMULAZIONE

Biglie rovere francese della varietà "Quercus robur" e "Quercus Petraea". I legni utilizzati nell'elaborazione di questo prodotto vengono tutti da foreste francesi, queste foreste sono coltivate naturalmente e non ricevono alcun tipo di trattamento. I legni vengono fatti maturare 24 mesi all'aria aperta prima di venire trasformati. Durante la trasformazione e la conservazione, non viene applicato alcun trattamento chimico. Il legno viene lavorato in biglie, poi viene tostato mediante forni a convezione. La tostatura può essere lieve (HIGHLIGHT), media (MEDIUM) o intensa (MEDIUM +).

INTERESSE ENOLOGICO

Utilizzo su vini bianchi, rosati e rossi, durante la fermentazione o l'affinamento. Prodotto per uso enologico il cui utilizzo è sottoposto ai regolamenti locali vigenti.

DOSI RACCOMANDATI

Una bustina di Oak Inside tratta il volume di una barrique da 225 litri ad una dose di 2 g/L. Il dosaggio deve essere adattato in base all'obiettivo organolettico desiderato.

MODI D'EMPIEGO

Utilizzo per immersione diretta dei componenti di legno nel vino, nella barrique, attraverso il cocchiame.

SPECIFICAZIONI

FISICHE	
Aspetto	Biglie di legno
Colore	HighLight : beige chiaro Medium : marrone Medium + : marrone scuro
Misure	Diametro : 3 cm
CHIMICHE	
Benzo(a)pirene	< 50 ng / g
Pentachlorofnoli	< 100 ng / g
2, 3, 4, 6 Tétrachloroanisolo	< 1 ng / g
2, 4, 6 Trichloroanisolo	< 0,2 ng / g
Pentachloroanisolo	< 100 ng / g

Ferro	< 100 mg / kg
Arsenico	< 2 mg / kg
Plombo	< 5 mg / kg
Mercurio	< 1 mg / kg
Cadmio	< 0,5 mg / kg
MICROBIOLOGICHE	
Germi aerobi mesofili	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonelle	Assenti / 25 g
Coliformi	< 10 UFC / g
Lieviti	< 10 UFC / g
Muffe	< 10 ⁴ UFC / g

CONSERVAZIONE

Conservare nel suo imballo originale in un luogo asciutto. Non conservare in prossimità di prodotti chimici come pesticidi, fertilizzanti, prodotti per la pulizia, prodotti per il trattamento del legno, elementi clorurati. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

CONFEZIONAMENTO

Sacco in plastica alimentare certificata.
Ogni sacco contiene 450 gr di Oak Inside, circa da 50 a 55 biglie.



LC/29-10-2019

Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottoposte al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche).