



TDS - Ficha Técnica

PREMIUM OAK “eclats de chêne” FRESH AMERICANO

Aparas de carvalho Americano; Origem – America (Quercus alba)

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- **PREMIUM OAK FRESH americano** é uma apara de carvalho americano não tostada, de secagem totalmente natural, seccionada longitudinalmente e posteriormente ajustada a humidade em estufa.
 - Confere frutuosidade e notas de coco e baunilha
 - **PREMIUM OAK FRESH americano** utiliza-se para contribuir decisivamente no aumento de frutuosidade dos vinhos tintos e brancos em fermentação.
 - **PREMIUM OAK FRESH americano** efetua um doseamento de taninos elágicos, participando na intensidade da cor, estabilidade corante, na doçura e frutuosidade dos vinhos tintos.
 - Pela presença de polissacáridos naturais, **PREMIUM OAK FRESH americano** possibilita vinhos mais doces, estruturados, e de elevado equilíbrio.
-

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- **Grau de tosta: Sem tosta.**
- Aparas de 4 mm.
- Sem pó.
- Capacidade de fluidez.
- Apto para dosificação automática.
- Manipulação simples.
- Partículas de tamanho uniforme.
- Benzo(a)pireno: <5 ng/g 2, 3, 4, 6
- Tetracloroanisol: Ausente
- Pentaclorofenol: Ausente
- 2, 3, 6 Tricloroanisol: Ausente
- Germes aeróbios mesófilos: <10⁴ UFC* /g
- Leveduras: <10 UFC /g
- Salmonelas em 25g: Ausente
- Bolores: <104 UFC /g
- Coliformes: <10 UFC /g



TDS - Ficha Técnica

MODO DE EMPREGO E DOSAGEM

PREMIUM OAK FRESH americano utiliza-se maceração direta no mosto ou vinho. A duração da maceração é estabelecida em função dos objetivos enológicos e organoléticos pretendidos.

0,25 g/Litro – 4 g /Litro

EMBALAGEM

Sacos com proteção aromática: 10 kg.

QUALIDADE E SEGURANÇA

Na elaboração de **PREMIUM OAK FRESH americano** utiliza-se em exclusivo madeiras de carvalho, selecionadas e sãs, de bosques controlados e sustentáveis.

O processo completo de produção, desde a seleção da madeira até ao embalamento, é acompanhado por um estrito controlo de qualidade, monitorizado e documentado.

PREMIUM OAK FRESH americano segue os mais estritos regulamentos da lei europeia para alimentos e as normas DIN ISSO 9001.

A utilização de aparas de madeira de carvalho está autorizada para a elaboração e estágio de vinhos e inclui a fermentação de uvas frescas e de mostos de uva (Anexo IA apêndice 9 – RCEE 606/2009). A utilização de aparas de madeira de carvalho deve ser objeto de registo, de acordo com o art.º 112, parágrafo 2 do regulamento CE n.º 479/2008

Não contém OGM.

Está conforme o Codex Enológico Internacional

ARMAZENAMENTO

Conservar afastado do solo na embalagem de origem à temperatura (5 a 22°C) em locais secos não suscetíveis de transmitir odores.

Prazo de validade:3 anos

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.

BIOENO, LDA
Rua do Salgueiral, 27 – 4440-622 Valongo

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt - www.bioeno.pt