



## TDS - Ficha Técnica

### PREMIUM OAK “easy barrique”

### FRESH

EASY BARRIQUE de carvalho Francês; Origem – França (Quercus sp.)

A solução inovadora para barricas usadas

#### CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- Trata-se de uma bolsa especial de infusão em forma tubular para uso em barricas de madeira habituais.
- É uma solução simples e efetiva para continuar a utilizar as barricas de madeira que já foram utilizadas várias vezes.
- **PREMIUM OAK EASY BARRIQUE FRESH** é carvalho francês não tostado, de secagem totalmente natural durante 18 meses, seccionada longitudinalmente e posteriormente ajustada a humidade em estufa.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- **Grau de tosta: Sem tosta.**
- Aparas de 8 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: <10<sup>4</sup> UFC\* /g
- Leveduras: <10 UFC /g
- Salmonelas em 25g: Ausente
- Bolores: <10<sup>4</sup> UFC /g
- Coliformes: <10 UFC /g



## TDS - Ficha Técnica

### MODO DE EMPREGO E DOSAGEM

**PREMIUM OAK FRESH EASY BARRIQUE** graças á sua flexibilidade aplica-se facilmente na barrica. É muito funcional e a sua retirada é simples.

0,75 g/Litro

### EMBALAGEM

Sacos de infusão tipo “ chá “ em forma tubular de 0.300 kg.

### QUALIDADE E SEGURANÇA

Na elaboração de **PREMIUM OAK FRESH EASY BARRIQUE** 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 EASY BARRIQUE** 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.