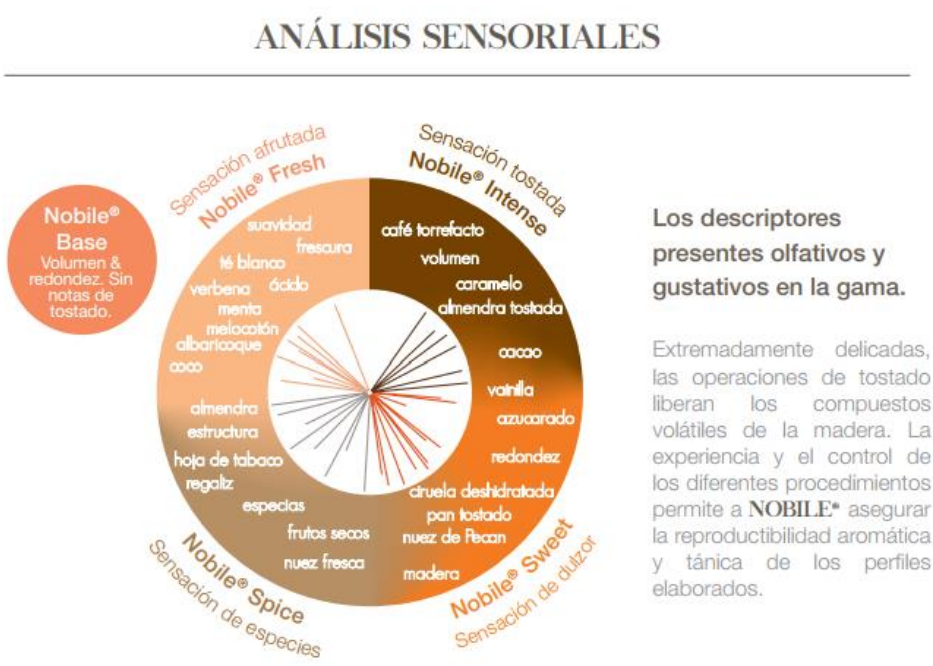
www.indupropil.com.br
www.vinhoecervejaemcasa.com.br

Contato: sac@indupropil.com.br

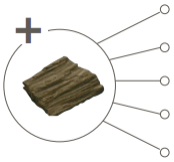
NOBILE AMERICAN BLEND – FRESH – SWEET – INTENSE

CARACTERÍSTICAS GERAIS





Destaque enológico:



Aporta volume e doçura.
Desenvolve complexidade aromática.
Preserva o frescor e a expressão frutada dos vinhos.
Reduz a percepção do caráter vegetal.
Reduz a duração do envelhecimento.


NOBILE® FRESH — Frescor, fruta e estrutura.


NOBILE® SWEET Chips & Granulars — Baunilha e tostado.


NOBILE® INTENSE Chips — Volume e amêndoa tostada.


NOBILE® AMERICAN BLEND Chips & Granulars — Caramelo e defumado.

Origem: Carvalho francês (*Quercus petraea, Quercus robur*) e/ou carvalho americano (*Quercus alba).* NOBILE está comprometido com o programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover a gestão sustentável dos bosques e assegurar a biodiversidade.

Secagem: As madeiras têm um processo de secagem natural durante um período mínimo de 24 meses ao ar livre.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

NOBILE AMERICAN BLEND – FRESH – SWEET – INTENSE

Dimensões:

- Granulares: 2 a 7 mm (95% > 2mm).
- Chips: 7 a 15 mm.

PARÂMETROS DE CONTROLE	UNIDADE	VALOR
Benzopireno	ng/g	< 5,00
Pentaclorofenol	-	Não detectável
2,3,4,6 Tetracloroanisol (TecA)	ng/g	< 2,30
2,4,6 Tricoloranisol (TCA)	ng/g	< 0,50
Germes aeróbios mesófilos	UFC/g	< 10^4
Mofo	UFC/g	< 10^4
Salmonella	/25g	Ausência
Leveduras	UFC/g	< 10
Coliformes Totais	UFC/g	< 10
Ácaros mortos		< 5
Cinzas insolúveis em ácido	%	< 1,5

RECOMENDAÇÕES DE USO

Dose de emprego:

VINHOS BRANCOS: Em fermentações, incorporar de 1 a 3 g/L de chips ou granular após a trasfega.

Aplicação sobre o vinho final: Adicionar de 0,5 a 3 g/L por imersão direta dos sacos de infusão Nobile no depósito.

VINHOS TINTOS: Em tanques: adicionar 1 a 5 g/L de chips ou grânulos durante o enchimento do depósito.

Aplicação sobre vinhos depois da trasfega: Adicionar 1 a 4 g/L por imersão direta dos sacos de infusão Nobile no depósito.

Modo de emprego:

Tempo de contato em fermentação: o tempo da fermentação alcoólica.

Tempo de contato em fermentação malolática: desde o ínicio da fermentação malolática e durante uns 4 a 6 semanas.

Tempo de contato no envelhecimento: de 6 a 8 semanas.

O tempo de contato se define mediante o seguimento por degustação.

Cerveja: De acordo com o "gosto" do cervejeiro, geralmente utilizado no processo de maturação das cervejas. A recomendação para quantidade de uso é a mesma para os vinhos: 0,5 – 5gr/Lt
Entretanto o aroma e sabor podem se diferentes e de acordo com o tempo de utilização do Carvalho e da respectivas quantidades utilizadas (tanto para vinho quanto para Cerveja). Os aromas e sabores tambem podem variar de acordo com as caracteristicas da Cerveja.

Transporte e Armazenamento:	Conservar fora do solo e em sua embalagem de origem a temperatura moderada (5 a 25 °C), em local seco e livre de odores
Validade:	4 anos.

6. OUTRAS INFORMAÇÕES

1. Produto FOOD GRADE impróprio para consumo humano na forma como se apresenta;
2. Exclusivo para uso industrial em alimentos e bebidas, apto para elaboração de produtos destinados ao consumo humano;
3. Fabricante certificado HACCP e ISO 9001.
4. Não contêm alergênicos e organismos geneticamente modificados.
5. Produto autorizado para uso em orgânico segundo Regulamento USA e Regulamento Europeu UE n°203/2012, para uso no Brasil consultar regulamentações;
6. Cumpre com as Leis Sanitárias e Normas Oficiais correspondentes:
   - ✓ Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015.
   - ✓ Resolução RDC Nº 27, de 6/08/2010.
   - ✓ Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014.
   - ✓ Regulamento (CE) n°606/2009.