

Fecha: 15/01/22 Rev.:00

**NOMBRE: QUERCU M.**

**COMPOSICIÓN: Fragmentos de roble francés tostado medio.**

**REQUISITOS LEGALES:**

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**

Aspecto: virutas.  
 Color: beige claro, crema, sedoso, homogéneo tanto en superficie como en corazón.  
 Olor: coco, albaricoque, melocotón, té blanco, verbena, menta.  
 Sabor: sensación de frescura, de suavidad, notas aciduladas.

**ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:**

**USO PREVISTO:** Su uso es muy amplio y dependiendo del gusto del enólogo o las necesidades temporales del usuario el tiempo de aplicación puede variar.

Generalmente de 3 a 8 semanas. Añadir al depósito en su bolsa de infusión.

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS: Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Propiedades:** Su uso es muy amplio y dependiendo del gusto del enólogo o las necesidades temporales del usuario el tiempo de aplicación puede variar.  
 Generalmente de 3 a 8 semanas. Añadir al depósito en su bolsa de infusión.

**Dosis:** 1-5 gramos/litro. Se recomienda la realización de pruebas previas a su utilización.

**Modo de empleo:** Añadir al depósito en su bolsa de infusión.

**CONDICIONES:**

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco.  
 Transporte: No sometido a normativa de transporte.

**PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE: 24 meses desde la fecha de fabricación**

**TRAZABILIDAD:**

En un costado del envase  
Primera Línea :referente a lote  
Segunda Línea: fecha consumo preferente

**TIPO ENVASE:**

Saco 10 Kg.