

QUALIEXPRESION MIX cód.115022**VINOS CON MAYOR COMPLEJIDAD****DESCRIPCIÓN:**

Trocitos de roble, sin tostar o tostados, provenientes de madera nueva secada al aire 24 meses, calidad tonelería, de roble americano (Quercus Alba)

APLICACIÓN Y DOSIS DE EMPLEO:

QUALIEXPRESION MIX: introducir en el depósito a tratar con una dosis entre 1-3g/L.

CARACTERÍSTICAS:**QUALIEXPRESION MIX**

- Aporta una mayor complejidad aromática a los vinos.
- 100% natural.
- Humedad contenida final entre 3-5% para los productos tostados y entre 10-15% para los productos sin tostar.
- Gama amplia de tostados.
- Programa de tostado específico para la obtención de expresiones aromáticas homogéneas.

ASPECTO FÍSICO:

- Aspecto: Chips de madera
- Color: Marrón. El color viene determinado por el grado de tostado, desde beige-marrón claro para los no tostados hasta marrón oscuro para el tostado fuerte.

USO EN VINO ECOLÓGICO:

BIO (EU)	NOP (USDA)	VEGANO
Autorizado	Autorizado	Sí

- Reglamento ecológico R(UE) 2018/848
- 2024 NOP Program Handbook

EMBALAJE:

QUALIEXPRESION MIX está disponible en sacos de rafia blancos de 10 kg con mallas alimentarias preparadas para uso en bolsa de infusión.

CONSERVACIÓN:

El producto debe almacenarse en el envase original si abrir en un lugar seco y fresco.

Los materiales para uso o contacto alimentario cumplen con los requisitos APPCC – Codex Alimentario.

El producto cumple con los criterios y especificaciones mencionadas previamente. El producto se elabora y etiqueta conforme a las normativas vigentes, con referencia específica al sector enológico, para el cual la reglamentación prevé el cumplimiento del Codex Enológico Internacional, bajo el control de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) en su versión actualizada y el Reglamento CE 068/2022 y posteriores modificaciones y actualizaciones. // "Cuanta información contiene esta ficha, es copia literal de la facilitada por nuestro proveedor / fabricante".

RGSEAA: 31.003204/AB