

Fruta y tradición

APLICACIONES ENOLÓGICAS

ART&YOU FRUIT ST enlaza la novedad de la madera de cerezo con la tradición de la madera francesa.

Tanto el roble francés como la madera de cerezo incluidos en **ART&YOU FRUIT ST** tienen un proceso natural de secado de un mínimo de 24 meses, el tiempo del mismo va en función de la especie y del grosor del material, completando el lavado de los taninos.

Dentro de **ART&YOU FRUIT ST** encontramos roble francés sin tostar junto a madera de cerezo que otorga al vino notas a frutas rojas.

Gracias a la utilización de **ART&YOU FRUIT ST** podemos dotar al vino de una complejidad organoléptica donde se fusionan el volumen y la franqueza en nariz con la complejidad de aromas afrutados.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

De 1 a 4 g/l.

Dosis máxima legal

No aplica

Declaración de alérgenos

No aplica.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Introducir en el depósito a tratar.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Bolsas de infusión de 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz y en un lugar seco y sin olores.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.
AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.
NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.
Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Revisión: 01/04/2024

