

# MOXON

Gamma di pezzi di legno di quercia per l'affinamento dei vini con apporto di note organolettiche di gusto internazionale

AFFINAMENTO

## Scheda tecnica

Revisione 16.1  
 Maggio 2016

### SPECIFICHE TECNICHE

	METODO ANALITICO(*)	VALORI LIMITE (di legge o interni)	VALORI MEDI (dal Controllo Qualità)
Stato fisico	DC 1.01	chips	chips
Colore	DC 1.02	marrone	marrone
Odore	DC 1.03	caratteristico di legno tostato	caratteristico di legno tostato
Particelle inferiori a 2 mm	DC 1.09	Max 5%	<5%
Cessione aromatica su vino	DC 9.21	tipica (test di confronto)	passa test
Dimensioni (intervallo medio)	Informazione tecnica	2-20 mm oppure 10-50 mm a seconda dei tipi	conforme
Genere botanico	Informazione tecnica	<i>Quercus</i>	conforme
Residui dannosi per la salute	Informazione tecnica	assenti	conforme
<i>Tipi disponibili:</i>	<i>tostatura</i>	<i>origine</i>	
HI VAN A	Media	Americana	
HI VAN F	Media	Francese	
HOUSE A	Media	Americana	
COMPLEX F	Media	Francese	
MOCHA F	Media	Francese	

(\*) I metodi sono disponibili su richiesta

### CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conformità a norme	Reg. CE 606/2009 – Codex OIV – DM del 02.11.2006 (enologia) Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico (Reg. CE 203/2012)
Limitazioni d'uso	In Italia consentiti solo su vini non VQPRD
Termine minimo di conservazione	=
Classificazione Sicurezza (CLP)	Non classificato
Classificazione ADR	Non classificato
OGM	Non contiene OGM; non proviene da OGM
Allergeni	Non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011
Altre dichiarazioni	Sistema Gestione Qualità Dal Cin Gildo Spa certificato secondo la norma ISO9001:2008 (n. 1713 Certiquality)

### CONFEZIONI E IMMAGAZZINAMENTO

Infusion bag da 5 Kg  
 Codici: HOUSE A (8510)  
 HIVAN A (8515) HIVAN F (8520)  
 COMPLEX F (8525) MOCHA F (8530)

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo protetto, al riparo dall'umidità.

### NOTE

=