

## CHIPSY



## ROZMĚRY

Kousky cca 1 x 0,5cm

## PŮVOD

FRANCOUZSKÉ DŘEVO, VYSOKÝ A STŘEDNÍ LES

## DRUH DŘEVA

99% NEMÍCHANÝ DUB

Quercus Robur - Quercus Petraea

- 100% přírodní francouzský dub – bez aditiv a chemikálií
- Pochází z lokality udržující standardy PEFC: udržitelné lesní hospodářství
- Vhodné pro biologickou produkci, Košer, Halal i Vegan
- Bez spálených nebo zuhelnatělých kusů

## PŘÍPRAVA

2 měsíce vlhčení – 18 až 36 měsíců sušené venku

## TYP VYPÁLENÍ

Počítačem podporovaná termokonvekční léčba

K dispozici jsou různé úrovně ohřevu: Střední, Střední +

## VLHKOST

Vlhkost neopečených výrobků &lt; 15 %

Vlhkost opečených výrobků &lt; 8 %

## HALOANISOLES

Šarže dřeva použité k výrobě produktu jsou laboratorně testovány a kontolovány

## HALOPHENOLS

## Components Analysis

Detection Limit (ng.g<sup>-1</sup>)

## Haloanisoles

2,4,6-trichloroanisol (TCA)

0.2

2,3,4,6-tétrachloroanisol (TeCA)

0.2

Pentachloroanisol (PCA)

0.2

2,4,6-tribromoanisol (TBA)

0.2

## Halophénols :

2,4,6-trichlorophénol (TCP)

0.5

2,3,4,6-tétrachlorophénol (TeCP)

0.5

Pentachlorophénol (PCP)

0.5

2,4,6-tribromophénol (TBP)

0.6

Lindane

0.6

## KONTROLA PRODUKTU

Každá šarže dřeva je při příjmu identifikována a sledována během procesu transformace

## BALENÍ

- ◆ 0,5 kg balené

Obal vhodný pro přímý styk se suchými, kyselými a alkoholickými produkty. Garantuje také, že neobsahuje bisfenol A, ftaláty, kyselinu tereftalovou a aromatické aminy

## SKLADOVÁNÍ

V čistém skladu při 15/20° Celsia a maximálně 30% vlhkosti. Pryč od denního světla, vlhka, velmi silných pachů (palivo, laky, rozpouštědla, prací prášky nebo kapaliny....), chemických produktů, topidel, radiátorů nebo jakýchkoliv zdrojů tepla.  
Produkty jsou chráněny před chemikáliemi, fyzikální kontaminací a rychle baleny v čistém prostředí.

## DÁVKOVÁNÍ

0,5 - 10g/l dle Vašeho uvážení a potřeby.  
Při dávkování do rmutu macerovat 10 - 14 dnů.  
Při dávkování do vína macerovat 3 - 6 týdnů.

## PŘEDPISY

- ◆ Použití dřeva ve víně
  - v Evropě podléhá č. 1507/2006 a 2019/934 Mezinárodního enologického kodexu
  - Ve Francii platí evropské předpisy VDP, VDT a AOC
  - Bez alergenů, bez nanomateriálů a neionizovaných v produktech a obalech
- ◆ Produkty a obaly bez GMO, MOSH & MOAH
- ◆ Obaly v přímém kontaktu s produkty splňují předpisy CE1935/2004, CE2023/2006 a CE10/2011
- ◆ V souladu s CE178/2002 & CE852/2004
- ◆ V souladu s EU 2019/2164, 889/2008 a 834/2007