

MINI CHIPSY



ROZMĚRY Kousky +/- 1x0.2cm	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 < 15 % Vlhkost opečených výrobků < 8 %	
HALOANISOLES	Šarže dřeva použité k výrobě produktu jsou laboratorně testovány a kontolovány	
HALOPHENOLS	Components Analysis	Detection Limit (ng.g ⁻¹)
	Haloanisoles	
	2,4,6-trichloroanisole (TCA)	0.2
	2,3,4,6-tétrachloroanisole (TeCA)	0.2
	Pentachloroanisole (PCA)	0.2
	2,4,6-tribromoanisole (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 - 0.8g/l dle Vašeho uvážení a potřeby.

Vinifikační efekt dosažen za cca 7 dnů.

Při šlechtění vína je efekt dosažen za cca 10 - 21 dnů.

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

Prvky obsažené v tomto dokumentu jsou ty, které máme k dispozici při předání produktu. Jsou poskytovány bez závazku nebo záruky z naší strany, pokud jsou podmínky použití mimo naši kontrolu. Je na uživateli, aby provedl své vlastní testy a dodržel platné předpisy a bezpečnostní údaje.