

#410

BOIS  LIQUIDO - ROVERE DEL LIMOSINO

TECHNICAL DATA SHEET · ITALIANO · V260822b

EBX #410   un bois  liquido di alta gamma, concepito specificamente per valorizzare i distillati. Il rovere del Limosino, elemento essenziale dell'invecchiamento tradizionale del Cognac,   al centro della nostra produzione. Situati strategicamente a est di Cognac, vicino alla foresta del Limosino, godiamo di un accesso privilegiato a questo legno rinomato. Il nostro processo di estrazione, rispettoso dell'ambiente, seleziona con precisione alcune qualit  del rovere e cattura gli aromi che l'invecchiamento in botte conferisce abitualmente ai distillati.

Questo approccio si basa su un metodo di estrazione sostenibile, diverso dal nostro processo standard di tannino, altrettanto responsabile sul piano ecologico e particolarmente efficace sui distillati. Il procedimento mira a una finestra di estrazione precisa, centrata sull'isolamento e la concentrazione di profili aromatici e composti di alta qualit . Come nella distillazione, dove teste e code vengono eliminate, scartiamo selettivamente alcuni componenti del rovere per conservare soltanto gli elementi pi  desiderabili. Questo rigore riflette il nostro impegno ecologico e la nostra competenza tecnica.

Il nostro legno viene stagionato all'aria aperta, all'esterno, per 36 mesi, secondo la stessa metodologia applicata alle doghe da bottaio.

Il nostro bois  liquido agisce tra 4 e 6 mesi per integrarsi al meglio nella matrice del distillato. Questo tempo consente inoltre ai composti del rovere di degradare le molecole indesiderate (metossi-fenil-ossima, acetaldeide, ecc.) naturalmente presenti nel distillato.

L'impiego degli estratti di rovere   soggetto alla normativa vigente.   indispensabile verificare le regole locali e quelle applicabili al vostro prodotto finito prima di qualsiasi utilizzo.

- **Espressione intensa** della complessit  organolettica degli alcolici
- **Invecchiamento rapido** dei distillati
- **Miglioramento del colore**
- **Eliminazione** dei composti indesiderati del distillato
- **Facilit ** d'uso

SPECIFICHE

Aspetto	Liquido bruno scuro
Formula	Acqua distillata per osmosi, estratto di Quercus sp.
Origine botanica	Quercus robur L. / Quercus petraea L.
Conservanti	Nessuno
Solvente	Nessuno
Stoccaggio	Conservare a 5 �C e non superare i 25 �C per periodi prolungati. Confezione originale chiusa, al riparo dalla luce e da qualsiasi fonte di contaminazione.
Conservazione	Da utilizzare al ricevimento. Se il prodotto non viene impiegato subito, stabilizzarlo al 40 % di alcol in volume: ci� impedisce qualsiasi sviluppo microbico e ne consente la conservazione.
Massa volumica	1,080 kg/l � 0,050 a 20 �C
Estratto secco	180 g/l � 10
Indice di polifenoli totali	1700
Tannini in g/l di acido gallico	52,1
pH	3

Questo livello di concentrazione acida pu  provocare la formazione di sedimenti e intorbidamento della soluzione. Tale intorbidamento si elimina mediante filtrazione a freddo, chiarificando la soluzione. I sedimenti formati possono essere raccolti e riutilizzati nel lotto successivo.

IL VOSTRO ASSISTENTE - STRUMENTO DI ANALISI E DECISIONE SCIENTIFICA

Prima di applicare i protocolli seguenti, definite il vostro trattamento con l'assistente online EBX: scegliete la matrice (distillato oltre il 30 % vol. o matrice acquosa sotto l'1,2 % vol.), poi l'obiettivo (strutturazione, architettura integrale, colori primari, sola texturizzazione, ricostruzione completa). Lo strumento restituisce il protocollo corrispondente, il dosaggio esatto in ml/l, il tempo di integrazione consigliato e le indicazioni di applicazione.



Inquadrate per aprire
l'assistente

ebx.fr/it/spirits#YOUR-ASSISTANT

APPLICAZIONE TECNICA DELL'EBX #410

Metodo di utilizzo diretto

1. Miscelare dallo 0,2 % allo 0,5 % di EBX #410 con il vostro distillato ad alta gradazione, appena distillato (da 2 a 5 litri del nostro prodotto per 1000 litri di alcol). Adeguare il rapporto in funzione dell'alcol trattato.
2. Mescolare il composto 1 ora al giorno per due settimane.
3. Lasciare maturare la miscela per diversi mesi (almeno 4 mesi, idealmente 6), secondo il risultato desiderato.
4. Decantare o filtrare il prodotto maturato per eliminare i sedimenti.
5. La reazione iniziale può essere vigorosa, ma l'evoluzione aromatica rallenta in seguito.

Metodo del boisé invecchiato

1. Combinare l'EBX #410 con il vostro distillato ad alta gradazione (60/70°) per ottenere una diluizione a 30-35°.
2. Agitare la miscela.
3. Far invecchiare l'assemblaggio per almeno 8 mesi, in botti di rovere se possibile*, poiché un invecchiamento prolungato migliora la qualità del boisé.
4. Integrare la miscela invecchiata in ragione dello 0,5 % - 1,5 % nel prodotto finito.

** L'invecchiamento in botte di rovere migliora la qualità del prodotto grazie alle interazioni complesse tra i componenti del liquido e i composti estraibili del legno, come i tannini. Questo processo genera un carattere «rancio» sfumato, frutto di un'ossidazione progressiva, con strati aromatici di noci e frutta secca, rafforzando così il carattere distintivo e la qualità del prodotto finito.*

EVOLUZIONE E RISULTATI

Durante le prime 3 settimane: impatto debole, non tutte le sfumature sono presenti.

Da 1 a 6 mesi, il boisé liquido:

- degrada le molecole indesiderate (metossi-fenil-ossima, acetaldeide, ecc.)
- apporta aspetti di invecchiamento al distillato
- apporta diverse sfumature complesse in funzione della tostatura

A 6 mesi il finale è perfettamente stabile nel tempo (colore e impatto) e ha apportato alcune sfumature tipiche di un affinamento di 3-4 anni.

Intorbidamento: aggiungendo l'estratto di rovere, in funzione delle caratteristiche del distillato (pH), è raro ma possibile che compaia un intorbidamento. Si corregge facilmente con un trattamento a freddo o per filtrazione.

Le estrazioni di rovere e i loro impieghi sono soggetti a normative che variano a seconda dei distillati e dei paesi. È imperativo che il cliente verifichi l'adeguatezza tra le caratteristiche dei nostri prodotti e le legislazioni e normative in vigore prima di qualsiasi utilizzo.

ASPETTI NORMATIVI

Gli estratti di rovere EBX sono 100 % naturali, ottenuti da materie vegetali rinnovabili, senza solventi né conservanti. Il metodo «tradizionale» rispetta le regole del procedimento «méthode Boisé» definite dal Bureau Interprofessionnel du Cognac nel bollettino B.I. n° 1113 del 22 febbraio 1990, nonché nel Federal Register statunitense dell'11 gennaio 1990 § 5.23(a)(2)(ii).

Tutti i limiti fissati e le misure effettuate si riferiscono all'estratto secco.

IMBALLAGGIO PER USO ALIMENTARE

1 litro - 5 litri - 20 litri - 1000 litri.

Campione da 10 ml disponibile, privo di valore commerciale.