

#410

BOISÉ LIQUIDE - CHÊNE LIMOUSIN

TECHNICAL DATA SHEET · FRANÇAIS · V260822b

EBX #410 est un boisé liquide haut de gamme, spécialement conçu pour bonifier les spiritueux. Le chêne du Limousin, élément essentiel du vieillissement traditionnel du Cognac, est au cœur de notre production. Stratégiquement situés à l'est de Cognac, à proximité de la forêt limousine, nous bénéficions d'un accès privilégié à ce bois renommé. Notre procédé d'extraction, respectueux de l'environnement, cible précisément certaines qualités du chêne et capte les arômes que le vieillissement en fût confère habituellement aux spiritueux.

Cette approche s'appuie sur une méthode d'extraction durable, différente de notre procédé standard de tanin, tout aussi responsable sur le plan écologique et particulièrement performante sur les spiritueux. Le procédé vise une fenêtre d'extraction précise, centrée sur l'isolement et la concentration de profils aromatiques et de composés de haute qualité. Comme en distillation, où les têtes et les queues sont éliminées, nous écartons sélectivement certains composants du chêne pour ne conserver que les éléments les plus désirables. Cette rigueur traduit notre engagement écologique et notre expertise technique.

Notre bois est vieilli à l'air libre, en extérieur, pendant 36 mois, selon la même méthodologie que celle appliquée aux merrains de tonnellerie.

Notre boisé liquide agit entre 4 et 6 mois pour s'intégrer au mieux dans la matrice du spiritueux. Ce temps permet également aux composés du chêne de dégrader les molécules indésirables (méthoxy-phényl-oxime, acétaldéhyde, etc.) naturellement présentes dans le distillat.

L'utilisation des extraits de chêne est encadrée par la réglementation. Il est indispensable de vérifier les règles locales ainsi que celles applicables à votre produit fini avant toute utilisation.

- **Expression intense** de la complexité organoleptique des alcools
- **Vieillessement rapide** des spiritueux
- **Amélioration de la couleur**
- **Élimination** des composés indésirables du spiritueux
- **Facilité** d'utilisation

SPÉCIFICATIONS

Aspect	Liquide brun foncé
Formule	Eau distillée osmosée, extrait de Quercus sp.
Origine botanique	Quercus robur L. / Quercus petraea L.
Conservateurs	Aucun
Solvant	Aucun
Stockage	Stocker à 5 °C, et ne pas dépasser 25 °C sur une longue période. Emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière et de toute source de contamination.
Conservation	À utiliser dès réception. Si le produit n'est pas mis en œuvre immédiatement, le stabiliser à 40 % d'alcool par volume : cela empêche tout développement microbien et permet de le conserver.
Masse volumique	1,080 kg/l ± 0,050 à 20 °C
Extrait sec	180 g/l ± 10
Indice de polyphénols totaux	1700
Tanins en g/l d'acide gallique	52,1
pH	3

Ce niveau de concentration en acide peut entraîner la formation de sédiments et un trouble de la solution. Ce trouble s'élimine par filtration à froid, ce qui clarifie la solution. Les sédiments formés peuvent être collectés et réutilisés dans le lot suivant.

VOTRE ASSISTANT - OUTIL D'ANALYSE & DÉCISION SCIENTIFIQUE

Avant d'appliquer les protocoles ci-dessous, définissez votre traitement avec l'assistant en ligne EBX : choisissez votre matrice (spiritueux au-dessus de 30 % vol. ou matrice aqueuse en dessous de 1,2 % vol.), puis votre objectif (structuration, architecture intégrale, couleurs primaires, texturation seule, reconstruction complète). L'outil renvoie le protocole correspondant, le dosage exact en ml/l, le temps d'intégration recommandé et les consignes d'application.



Scannez pour ouvrir l'assistant

ebx.fr/fr/spirits#YOUR-ASSISTANT

APPLICATION TECHNIQUE DE L'EBX #410

Méthode d'utilisation directe

1. Mélanger 0,2 % à 0,5 % d'EBX #410 avec votre spiritueux à haute teneur en alcool, fraîchement distillé (2 à 5 litres de notre produit pour 1000 litres d'alcool). Ajuster le ratio en fonction de l'alcool traité.
2. Remuer le mélange 1 heure par jour pendant deux semaines.
3. Laisser le mélange mûrir plusieurs mois (au moins 4 mois, idéalement 6), selon le résultat souhaité.
4. Décanter ou filtrer le produit mûré pour éliminer les sédiments.
5. La réaction initiale peut être vigoureuse, mais l'évolution aromatique ralentit ensuite.

Méthode du boisé vieilli

1. Combiner l'EBX #410 avec votre spiritueux à haute teneur en alcool (60/70°) pour obtenir une dilution à 30-35°.
2. Agiter le mélange.
3. Faire vieillir l'assemblage au moins 8 mois, en fûts de chêne si possible*, un vieillissement prolongé améliorant la qualité du boisé.
4. Intégrer le mélange vieilli à raison de 0,5 % à 1,5 % dans le produit fini.

** Le vieillissement en fût de chêne améliore la qualité du produit grâce aux interactions complexes entre les composants du liquide et les composés extractibles du bois, tels que les tanins. Ce processus conduit à un caractère « rancio » nuancé, issu d'une oxydation progressive, avec des couches aromatiques de noix et de fruits secs, ce qui renforce le caractère distinctif et la qualité du produit fini.*

ÉVOLUTIONS ET RÉSULTATS

Pendant les 3 premières semaines : impact faible, toutes les nuances ne sont pas encore là.

De 1 à 6 mois, le boisé liquide va :

- dégrader les molécules indésirables (méthoxy-phényl-oxime, acétaldéhyde, etc.)
- apporter des aspects de vieillissement au distillat
- apporter différentes nuances complexes selon la chauffe

À 6 mois, la finale est parfaitement stable dans le temps (couleur et impact) et a apporté certaines nuances que l'on retrouve dans un élevage de 3 à 4 ans.

Trouble : lors de l'ajout de l'extrait de chêne, selon les caractéristiques du distillat (pH), il est rare mais possible qu'un trouble apparaisse. Il se corrige facilement par un traitement à froid ou par filtration.

Les extractions de chêne et leurs utilisations sont soumises à une réglementation qui varie selon les spiritueux et les pays. Il est impératif pour le client de valider la bonne adéquation entre les caractéristiques de nos produits et les législations et réglementations en vigueur avant toute utilisation.

ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

Les extraits de chêne EBX sont 100 % naturels, fabriqués à partir de matières végétales renouvelables, sans solvants ni conservateurs. La méthode « traditionnelle » respecte les règles du procédé « méthode Boisé » telles que définies par le Bureau Interprofessionnel du Cognac dans son bulletin B.I. n° 1113 du 22 février 1990, ainsi que dans le Federal Register américain du 11 janvier 1990 § 5.23(a)(2)(ii).

Toutes les limites fixées et les mesures effectuées se rapportent à l'extrait sec.

EMBALLAGE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

1 litre - 5 litres - 20 litres - 1000 litres.

Échantillon 10 ml également disponible, sans valeur commerciale.