



EXTRAIT LIQUIDE DE CHENE 100% NATUREL

BOIS DE CHÊNE 50 G/L






Conforme à l'annexe B.I. n°1113, selon le texte "méthode boisé" rédigé par le BNIC



Fabriqué en France

MATIÈRES PREMIÈRES

Bois : Chêne
Séchage : Naturel, minimum 18 mois
Autre : Eau déminéralisée, pas de solvant, pas de conservateur

RÉFÉRENCE	ESPÈCE Quercus	ORIGINE	FONCTION	DESCRIPTIF GUSTATIF
 ELCF0500 Copeaux de chêne non toastés	Robur / Petrae	France	Structurant	Arômes agrumes, vanille. Tanins soyeux, belle rondeur en bouche.
 ELCF0502 Copeaux de chêne, chauffé moyenne	Robur / Petrae	France	Aromatique	Notes de noisettes, caramel, début de torréfaction.
 ELCF0504 Copeaux de chêne, chauffé forte	Robur / Petrae	France	Aromatique	Arômes dominants de pain toasté, café grillé, cacao, moka.
 ELCA0501 Copeaux de chêne, chauffé légère	Alba	Etats-Unis	Aromatique	Puissance aromatique « toastée », vanille, caramel, fruité.
 ELCA0503 Copeaux de chêne, chauffé moyenne +	Alba	Etats-Unis	Aromatique	Fleurs violettes comme le lilas, arômes de torréfaction comme le café ou le moka, notes subtiles de vanille.

DESCRIPTIF VISUEL . Liquide brun foncé

SPÉCIFICATIONS

Chêne Français
Chêne Américain

Extrait sec (g/l)
50 +/-5
45 +/-3

Masse volumique (g/l)
1020 +/-3
1017 +/-3

- APPLICATIONS** . Dosage : 0,1 à 2% dans le produit fini à 40%
- MISE EN ŒUVRE** **1. On peut incorporer l'extrait de chêne dans le spiritueux suivant 2 méthodes :**
- Méthode recommandée** .Mélanger 50% d'extrait de chêne à 50% de spiritueux, afin d'obtenir un boisé alcoolisé à 30-35 degrés d'alcool. Le Laisser reposer 1 mois. L'utiliser ensuite à une dose de 0,2% à 4% en fonction de la concentration finale voulue dans le spiritueux.
- Méthode rapide** .Introduire l'extrait de chêne à une concentration de 0,1 à 2% dans le produit fini à 40 % volume.
- 2. Mélanger avec un brasseur pour obtenir une bonne homogénéité.**
- 3. Temps de repos avant consommation : de 1 à 6 mois.**
- Il est déconseillé d'introduire l'extrait dans un spiritueux ayant un TAV supérieur à 70%.**
- CONSERVATION** . 1 an, dans l'emballage d'origine fermé
. Conserver dans une pièce entre 15° et 20° C, à l'abri de la lumière
- CONDITIONNEMENT** . Fûts de 220 litres
. Containers de 1000 litres
. Autres conditionnements : sur demande
- STATUT LÉGAL** . Auxiliaire technologique
. "A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état"
. *Non conforme au règlement (CE) N°606/2009 **
- INFORMATIONS** . P233 : Maintenir le récipient fermé de manière étanche
. P234 : Conserver uniquement dans le récipient d'origine

CLAUSE DE RESPONSABILITÉ

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêtés pour le Droit Français ; directives et règlements pour le Droit Communautaire).

** RÈGLEMENT (CE) N° 606/2009 de la commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement n° (CE) n°479/2008 du conseil en ce qui concerne les catégories de produit de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.*

Client :

Nom du signataire :

Qualité du signataire :

Cachet et signature :

Date :



PROTEA® FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE

Tél. +33 (0) 5 45 35 90 04 - e.mail : commercial@protea-france.com

www.protea-france.com



EXTRAIT LIQUIDE DE CHENE 100% NATUREL





BOIS DE CHÊNE 250 G/L



Fabriqué en France

MATIÈRES PREMIÈRES

Bois : Chêne
Séchage : Naturel, minimum 18 mois
Autre : Eau déminéralisée - Pas de solvant - Pas de conservateur

RÉFÉRENCES	ESPÈCE QUERCUS	ORIGINE	FONCTION	DESCRIPTIF GUSTATIF
 ELCF2500 Copeaux de chêne non toastés	Robur / Petrae	France	Structurant	Puissance aromatique boisée, vanille, notes fruitées
 ELCF2502 Copeaux de chêne, chauffé moyenne	Robur / Petrae	France	Aromatique	Puissance aromatique boisée, notes fruitées
 ELCF2504 Copeaux de chêne, chauffé forte	Robur / Petrae	France	Aromatique	Puissance aromatique toastée, caramel
 ELCA2501 Copeaux de chêne, chauffé légère	Alba	Etats-Unis	Aromatique	Puissance aromatique boisée, vanille, caramel

DESCRIPTIF VISUEL . Liquide très épais brun foncé

DOSAGE . 0,015% à 0,075% dans le produit fini à 60%
. 0,01% à 0,05% dans le produit fini à 40%

MISE EN ŒUVRE **1. On peut incorporer l'extrait de chêne dans le spiritueux suivant 2 méthodes**

Méthode recommandée . Mélanger 50% d'extrait de chêne à 50% de spiritueux, afin d'obtenir un boisé alcoolisé à 30-35 degrés d'alcool. Le Laisser reposer 1 mois. L'utiliser ensuite à une dose de 0,02% à 0,1% en fonction de la concentration finale voulue dans le spiritueux.

Méthode rapide . Introduire l'extrait de chêne à une concentration de 0,01 à 0,5% dans le produit fini à 40% volume.

2. Mélanger avec un brasseur pour obtenir une bonne homogénéité.
3. Temps de repos avant consommation : de 1 à 6 mois.
- Il est déconseillé d'introduire l'extrait dans un spiritueux ayant un TAV supérieur à 70%.

SPÉCIFICATIONS

Extrait sec (g/l) . 250 +/-10
Masse volumique (g/l) . 1094 +/-5

CONDITIONNEMENT

- . Fûts de 220 litres
- . Containers de 1000 litres
- . Autres conditionnements : sur demande

CONSERVATION

- . 1 an, dans l'emballage d'origine fermé
- . Conserver dans une pièce entre 15° et 20° C, à l'abri de la lumière

STATUT LÉGAL

- . Auxiliaire technologique
- . "A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état"
- . *Non conforme au règlement (CE) N°606/2009 **

INFORMATIONS

- . P233 : Maintenir le récipient fermé de manière étanche
- . P234 : Conserver uniquement dans le récipient d'origine

CLAUDE DE RESPONSABILITÉ

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêtés pour le Droit Français ; directives et règlements pour le Droit Communautaire).



* RÈGLEMENT (CE) N° 606/2009 de la commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement n° (CE) n°479/2008 du conseil en ce qui concerne les catégories de produit de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

Client :

Nom du signataire :

Qualité du signataire :

Cachet et signature :

Date :

PROTEA® FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE
Tél. +33 (0) 5 45 35 90 04 - e.mail : commercial@protea-france.com

www.protea-france.com



RANCIO

REFERENCE GMCO0002 (RP) (CONFORME ANNEXE B.I. N°1113)



Fabriqué en France

MATIÈRES PREMIÈRES

Espèce :	QUERCUS
Origine :	France
Thermo-traitement :	Non
Séchage :	Naturel, minimum 18 mois
Autre :	eau déminéralisée Sirop de saccharose

DESCRIPTIF SENSORIEL

Aspect :	Liquide épais brun foncé.
Caractéristiques gustatives	Notes rancio caractéristiques des spiritueux élevés en fût de chêne, pruneau.

APPLICATIONS . 0,1 à 1 % dans le produit fini

SPECIFICATIONS

Analyses	Valeurs	Tolérances
pH	3	+/- 0,5
Masse volumique (g/l)	1115	+/- 10
Extrait sec (g/l)	300	+/- 20

CONDITIONNEMENT . Fûts de 220 litres
. Containers de 1000 litres
. Autres conditionnements : sur demande

CONSERVATION . 1 mois, dans l'emballage d'origine fermé

STATUT LÉGAL

- . Auxiliaire technologique
- . "A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état"
- . Non conforme au règlement (CE) N°606/2009 *

INFORMATIONS

- . P233 : Maintenir le récipient fermé de manière étanche
- . P234 : Conserver uniquement dans le récipient d'origine

CLAUSE DE RESPONSABILITÉ

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restent la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêtés pour le Droit Français ; directives et règlements pour le Droit Communautaire).



* RÈGLEMENT (CE) N° 606/2009 de la commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement n° (CE) n°479/2008 du conseil en ce qui concerne les catégories de produit de la vigne, les pratiques œnologiques et les restriction qui s'y appliquent.

Client :

Nom du signataire :

Qualité du signataire :

Cachet et signature :

Date :

PROTEA® FRANCE

BP 70212 - 11, Route des Barbotins - 16130 GENSAC LA PALLUE - FRANCE
Tél. +33 (0) 5 45 35 90 04 - Fax. +33 (0) 5 45 35 95 33 - e.mail : info@protea-france.com

www.protea-france.com