



L'abott France

LABORATORIO QUIMICOS

EXTRAIT DE CHENE AMERICAN

Extracto de roble tostado americano

CARACTERISTICAS:

Extracto de Roble Americano, QUERCUS ROBUR proviene de los bosques de Estados Unidos, 100% certificado planta de origen sin aditivo, conservantes químicos u otras sustancias.

PROPIEDADES:

Polvo muy fino color marrón de larga vida.

Le brinda al vino un tono amaderado con el aroma del tostado en barrica, posee control de impacto sensorial, potencial enriquecimiento de compuestos fenólicos, ligninos, taninos, azúcares vegetales.

Refuerza la coloración de los vinos, rums, brandies, vinagres...

La característica más importante la aporta L'ABOTT FRANCE, con el tostado del Extrait Coure de Chene la parte más rica del roble americano. Éste intensifica su agregado aromático. El tradicional tostado que poseen las barricas de roble, también revela otros aromas e ingredientes necesarios para la elaboración de bebidas espirituosas (vinos, rums, brandies, vinagres...)

MODO DE EMPLEO

Disolviendo directamente en el vino

Dosificación:

Entre 5 > 8 g/hl

Análisis bacteriológico:

Flora bacteriana total, levaduras/hongos, coliformes totales, coliformes fecales, escherichia coli: ausentes.

Solubilidad: Clara, solución limpia (a 20°C - 0,04% en 40% alcohol de v/v).

Pérdida de disecación: 3.7% a 105° en g/100 (standard: menor a 10)

Presentación:

Bolsas trilaminadas por 1 Kg.

Conservación:

Larga duración, al abrigo del aire y de la luz.



L'abott France

Export Department
114 quai du Rhône
01708 Miribel -France



Distribuye:

Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego. Gllén
Mendoza. Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www.robertosouto.com.ar