



EXTRACTO LIQUIDO DE ROBLE 100 % NATURAL GAMA DE 2500



Fabricado en Francia

MATERIA PRIMA

Madera :	Roble
Secado :	Natural, con un minimum de 18 meses
Otro :	Agua desmineralizada
	No otro disolvente, sin conservantes

REFERENCIA	ESPECIES	ORIGEN	FUNCION	DESCRIPCION VISUAL	DESCRIPCION GUSTATIVA
 ELCF2500 Virutas de roble no tostado	Quercus Robur / Petrae	Francia	Estructurante	Líquido moreno oscuro muy espeso	Fuerza aromática de roble, avainillada, notas afrutadas
 ELCF2502 Virutas de roble tostado medio	Quercus Robur / Petrae	Francia	Aromatico	Líquido moreno oscuro muy espeso	Fuerza aromática de roble, notas afrutadas
 ELCF2504 Virutas de roble tostado fuerte	Quercus Robur / Petrae	Francia	Aromatico	Líquido moreno oscuro muy espeso	Fuerza aromática tostada, caramelo
 ELCA2501 Virutas de roble tostado ligero	Quercus Alba	Estados Unidos	Aromatico	Líquido moreno oscuro muy espeso	Fuerza aromática tostada, avainillada, caramelo

APLICACIONES

- . Dosificación : 0,01 à 0,5% en el producto final a 40%

ESPECIFICACIONES

Extracto seco (g/l)	250 +/-10
Masa volúmica (g/l)	1094 +/-5

ACONDICIONAMIENTO

- . Tonel de 220 litros
- . Contenedores de 1000 litros
- . Otros acondicionamientos : consultarnos

CONSERVACION

- . 1 año, en el embalaje cerrado de origen
- . Conservar en un lugar seco entre 15 ° y 20 ° C. Protegerlo de la luz.

ESTADO JURIDICO

- . Auxiliar tecnológico
- . "A uso industrial, no destinado a ser consumido en estas condiciones"
- . *No conformes al Reglamento (CE) N°606/2009 **

INFORMACIONES

- . P233 – Mantener el recipiente herméticamente cerrado.
- . P234 – Conservar únicamente en el recipiente original.

CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD

Estas informaciones han sido redactadas a lo mejor de nuestros conocimientos en la fecha indicada en este documento y se quedan la propiedad del que ha emitido la ficha técnica. El utilizador tiene la responsabilidad de asegurarse de las condiciones y posibilidades de uso del producto a las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes. En caso de litigio sobre los datos legales, sólo los textos reglamentarios vigentes darán fe (decretos, decisiones para el Derecho francés; directivas y reglamentos para el Derecho Comunitario).



** REGLAMENTO (CE) N° 606/2009 de la comisión de 10 julio de 2009 fijando ciertas modalidades de aplicación del reglamento (CE) n°479/2008 del consejo en cuanto a las categorías de producto de la viña, las prácticas enológicas y restricciones concernidas.*

Cliente :

Nombre del signatario :

Calidad del signatario :

Sello y firma :

Fecha :



RANCIO

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



Fabricado en Francia

MATERIA PRIMA

Especie :	QUERCUS
Origen :	Francia
Tratamiento termico :	No
Secado :	Natural, con un minimum de 18 meses
Otro :	Agua desmineralizada Siropo de sacarosa

DESCRIPCION SENSORIAL

Aspecto :	Líquido espeso marrón oscuro
Características gustativas	Nota de rancio caracterizada de bebidas espirituosas elaborada en barricas de roble, ciruela pasa.

APLICACIONES . de 0,1 hasta 1 % en el producto final

ESPECIFICACIONES

Análisis	Valores	Tolerancias
pH	3	+/- 0,5
Densidad (g/l)	1115	+/- 10
Extracto seco (g/l)	300	+/- 20

ACONDICIONAMIENTO . Tonel de 220 litros
 . Contenedores de 1000 litros
 . Otros acondicionamientos : consultarnos

CONSERVACION . 1 mes en el embalaje cerrado de origen

ESTADO JURIDICO

- . Auxiliar tecnológico
- . "A uso industrial, no destinado a ser consumido en estas condiciones"
- . *No conformes al Reglamento (CE) N°606/2009 **

INFORMACIONES

- . P233 – Mantener el recipiente herméticamente cerrado.
- . P234 – Conservar únicamente en el recipiente original.

CLAUSULA DE RESPONSABILIDAD

Estas informaciones han sido redactadas a lo mejor de nuestros conocimientos en la fecha indicada en este documento y se quedan la propiedad del que ha emitido la ficha técnica. El utilizador tiene la responsabilidad de asegurarse de las condiciones y posibilidades de uso del producto a las disposiciones legislativas y reglamentarias vigentes. En caso de litigio sobre los datos legales, sólo los textos reglamentarios vigentes darán fe (decretos, decisiones para el Derecho francés; directivas y reglamentos para el Derecho Comunitario).



* *REGLAMENTO (CE) N° 606/2009 de la comisión de 10 julio de 2009 fijando ciertas modalidades de aplicación del reglamento (CE) n°479/2008 del consejo en cuanto a las categorías de producto de la viña, las prácticas enológicas y restricciones concernidas.*

Cliente :

Nombre del signatario :

Calidad del signatario :

Sello y firma :

Fecha :

PROTEA® FRANCE

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