

#410

BOISÉ LÍQUIDO - ROBLE DE LIMOUSIN

TECHNICAL DATA SHEET · ESPAÑOL · V260828a

EBX #410 es un boisé líquido de alta gama, diseñado específicamente para realzar los destilados. El roble de Limousin, elemento esencial del envejecimiento tradicional del Cognac, es el corazón de nuestra producción. Situados estratégicamente al este de Cognac, junto al bosque de Limousin, disponemos de un acceso privilegiado a esta madera de renombre. Nuestro proceso de extracción, respetuoso con el medio ambiente, selecciona con precisión determinadas cualidades del roble y capta los aromas que el envejecimiento en barrica aporta habitualmente a los destilados.

Este enfoque se apoya en un método de extracción sostenible, distinto de nuestro proceso estándar de tanino, igualmente responsable en el plano ecológico y especialmente eficaz en destilados. El proceso apunta a una ventana de extracción precisa, centrada en aislar y concentrar perfiles aromáticos y compuestos de alta calidad. Como en la destilación, donde se eliminan cabezas y colas, descartamos selectivamente ciertos componentes del roble para conservar únicamente los elementos más deseables. Este rigor refleja nuestro compromiso ecológico y nuestra experiencia técnica.

Nuestra madera se seca al aire libre, en exterior, durante 36 meses, siguiendo la misma metodología que aplicamos a las duelas de tonelería.

Nuestro boisé líquido actúa entre 3 y 6 meses para integrarse mejor en la matriz del destilado: 3 meses mínimo, 6 meses óptimo. Este tiempo permite además que los compuestos del roble degraden las moléculas indeseables (acetaldehído, etc.) presentes de forma natural en el destilado.

El uso de extractos de roble está sujeto a la normativa vigente. Es indispensable verificar las reglas locales y las aplicables a su producto acabado antes de cualquier utilización.

- **Expresión intensa** de la complejidad organoléptica de los alcoholes
- **Envejecimiento rápido** de los destilados
- **Mejora del color**
- **Eliminación** de los compuestos indeseables del destilado
- **Facilidad** de uso

ESPECIFICACIONES

Aspecto	Líquido marrón oscuro
Fórmula	Agua destilada por ósmosis, extracto de Quercus sp.
Origen botánico	Quercus robur L. / Quercus petraea L.
Conservantes	Ninguno
Disolvente	Ninguno
Almacenamiento	Almacenar a 5 °C y no superar los 25 °C durante periodos prolongados. Envase original cerrado, protegido de la luz y de cualquier fuente de contaminación.
Conservación	Utilizar desde la recepción. Si el producto no se emplea de inmediato, estabilizarlo al 40 % de alcohol en volumen: así se impide todo desarrollo microbiano y se permite su conservación.
Masa volúmica	1,080 kg/l ± 0,050 a 20 °C
Extracto seco	180 g/l ± 10
Índice de polifenoles totales	1700
Taninos en g/l de ácido gálico	52,1
pH	3

Este nivel de concentración de ácido puede provocar la formación de sedimentos y turbidez en la solución. Dicha turbidez se elimina mediante filtración en frío, lo que clarifica la solución. Los sedimentos formados pueden recogerse y reutilizarse en el lote siguiente.

TU ASISTENTE - HERRAMIENTA DE ANÁLISIS Y DECISIÓN CIENTÍFICA

Antes de aplicar los protocolos siguientes, defina su tratamiento con el asistente en línea de EBX: elija su matriz (destilado por encima del 30 % vol. o matriz acuosa por debajo del 1,2 % vol.) y después su objetivo (estructuración, arquitectura integral, colores primarios, solo texturización, reconstrucción completa). La herramienta devuelve el protocolo correspondiente, la dosis exacta en ml/l, el tiempo de integración recomendado y las pautas de aplicación.



Escanee para abrir el asistente

ebx.fr/es/spirits#YOUR-ASSISTANT

APLICACIÓN TÉCNICA DEL EBX #410

Método de uso directo

1. Mezclar del 0,15 % al 0,5 % de EBX #410 con su destilado de alta graduación, recién destilado (1,5 a 5 litros de nuestro producto por cada 1000 litros de alcohol). Ajustar la proporción según el alcohol tratado.
2. Remover la mezcla 1 hora al día durante dos semanas.
3. Dejar madurar la mezcla varios meses (al menos 3 meses, idealmente 6), según el resultado deseado.
4. Decantar o filtrar el producto madurado para eliminar los sedimentos.
5. La reacción inicial puede ser vigorosa, pero la evolución aromática se ralentiza después.

Método del boisé envejecido

1. Combinar el EBX #410 con su destilado de alta graduación (60/70°) para obtener una dilución a 30-35°.
2. Agitar la mezcla.
3. Envejecer el conjunto un mínimo de 8 meses, en barricas de roble si es posible*, ya que un envejecimiento prolongado mejora la calidad del boisé.
4. Integrar la mezcla envejecida en una proporción del 0,5 % al 1,5 % en el producto final.

** El envejecimiento en barrica de roble mejora la calidad del producto gracias a las interacciones complejas entre los componentes del líquido y los compuestos extraíbles de la madera, como los taninos. Este proceso da lugar a un carácter «rancio» matizado, fruto de una oxidación progresiva, con capas aromáticas de nueces y frutos secos, lo que refuerza el carácter distintivo y la calidad del producto final.*

EVOLUCIÓN Y RESULTADOS

Durante las 3 primeras semanas: impacto débil, todavía no aparecen todos los matices.

De 1 a 6 meses, el boisé líquido va a:

- degradar las moléculas indeseables (acetaldehído, etc.)
- aportar aspectos de envejecimiento al destilado
- aportar distintos matices complejos según el tostado

A los 6 meses, el final es perfectamente estable en el tiempo (color e impacto) y ha aportado ciertos matices propios de una crianza de 3 a 4 años.

Turbidez: al añadir el extracto de roble, según las características del destilado (pH), es raro pero posible que aparezca una turbidez. Se corrige fácilmente mediante un tratamiento en frío o por filtración.

Las extracciones de roble y sus usos están sujetos a normativas que varían según los destilados y los países. Es imperativo que el cliente valide la adecuación entre las características de nuestros productos y las legislaciones y normativas vigentes antes de cualquier uso.

ASPECTOS NORMATIVOS

Los extractos de roble EBX son 100 % naturales, elaborados a partir de materias vegetales renovables, sin disolventes ni conservantes. El método «tradicional» respeta las reglas del proceso «méthode Boisé» definidas por el Bureau Interprofessionnel du Cognac en su boletín B.I. n° 1113 del 22 de febrero de 1990, así como en el Federal Register estadounidense del 11 de enero de 1990 § 5.23(a)(2)(ii).

Todos los límites fijados y las mediciones realizadas se refieren al extracto seco.

ENVASE DE CALIDAD ALIMENTARIA

1 litro - 5 litros - 20 litros - 1000 litros.

Muestra de 10 ml también disponible, sin valor comercial.