

EXTRACTOS COLORES PRIMARIOS

Extractos de roble líquidos - **nueve perfiles** - para destilados, cerveza y bebidas sin alcohol

Roble francés o americano de calidad tonelería, madurado 36 meses en parque al aire libre.
9 perfiles: un tipo de roble asociado a un tipo de tostado, o su firma combinándolos.

UN ROBLE, UN TOSTADO, UN PERFIL

- **La madera.** Roble de calidad tonelería, francés o americano, 36 meses en parque al aire libre.
- **Los tostados.** Nueve perfiles, del roble sin tostar al café tostado, solos o en ensamblaje.
- **La forma líquida.** Extracción a baja temperatura, exclusivamente con agua osmotizada. Un litro equivale a 200 g de polvo.

EL + PARA SUS DESTILADOS

- ✓ Una firma aromática construida a medida, perfil a perfil
- ✓ Una dosis precisa, del simple acento a la firma marcada
- ✓ Una integración en 3 a 6 meses, estable en el tiempo
- ✓ El complemento del EBX #410, que aporta la estructura



LOS 9 COLORES PRIMARIOS como base de sus creaciones

	Ref.	Roble	Tostado	Descriptores
	#10 Estructura	Francés	Sin tostar	Madera fresca, avellana, nota vegetal noble. Tanino y tensión: frescura en el ataque, estructura en boca media, final limpio. Aporta poco dulzor.
	#12 Afrutado	Francés	Tostado #2	Frutas amarillas y frutos secos, almendra fresca, flor blanca. Revelador de fruta: abre la nariz y alarga la boca sin imponer madera.
	#13 Vainilla	Francés	Tostado #3	Vainilla, coco, leche de almendra - whisky-lactonas del roble francés. Redondez y volumen, sensación grasa. Perfil de referencia para ron.
	#14 Especiado	Francés	Tostado #4	Pimienta, clavo, canela, pan tostado (primeras notas de furfural). Especies y elegancia: afina la madera y alarga el final. Perfil de referencia para coñac.
	#15 Furfural	Francés	Tostado #5	Furfural dominante: pan tostado, almendra tostada, especias secas, nota de fuego. Intensidad alta, dosificar corto. Perfil de referencia para whisky, junto al #15s.
	#15s Ahumado	Francés	Tostado #5s	Ahumado, torrefacción intensa, nota empireumática y de ceniza. Firma ahumada franca, a trabajar como complemento sobre una base más redonda. Perfil de referencia para whisky, junto al #15.
	#22 Toffee	Americano	Tostado #2	Frutas exóticas (coco, maracuyá), caramelo de mantequilla y notas de pastelería - eugenol y maltol del roble americano. Redondez y suavidad, boca media con cuerpo. Firma New World.
	#23 Caramelo	Americano	Tostado #3	Caramelo, azúcar moreno, nuez pecana tostada. Golosidad y dulzor percibido sin azúcar añadido; prolonga la suavidad en el final.
	#24 Black Coffee	Americano	Tostado #4	Café tostado, cacao amargo, moca. Amargor noble y profundidad, contrapeso a los perfiles dulces. Perfil de referencia para bourbon.

DOSIFICACIÓN

Objetivo	Dosis	Por 1 000 litros
Un toque	0,02 - 0,05 %	0,2 a 0,5 litros
Una firma	0,1 - 0,25 %	1 a 2,5 litros

Cuenta de 3 a 6 meses de integración: 3 meses mínimo, 6 meses óptimo. Con el [EBX #410](#) para la estructura: 70/30 en whisky, 50/50 en ron.

→ [Asistente de destilados EBX - protocolo, dosis y tiempo de integración](#)

MODO DE EMPLEO

- **Definir el tratamiento.** El asistente en línea devuelve el protocolo según la matriz y el objetivo.
- **Incorporar y homogeneizar**, y dejar integrar de 3 a 6 meses. Decantar o filtrar si es necesario.
- **Cerveza y bebidas sin alcohol:** consúltenos, la dosis depende de la matriz y del objetivo.

A LA RECEPCIÓN: ESTABILIZACIÓN CON ALCOHOL

El producto es una solución acuosa: utilícelo desde la recepción. Si la puesta en obra no es inmediata, estabilícelo a 40 % vol. frente a todo desarrollo microbiano. No hace falta comprar alcohol neutro: su propio destilado sirve - bruto de columna, corazón de destilación o cabezas - siempre que supere claramente los 40 % vol.

1.	Elegir el alcohol. Permanecerá en el producto final: un destilado neutro o compatible con la matriz prevista. Cuanto más alta su graduación, menos hace falta.
2.	Homogeneizar el bidón y calcular el volumen a añadir: $A = 40 / (T - 40)$ litro por litro de extracto, siendo T su graduación en % vol. (tabla siguiente).
3.	Verter el alcohol en el extracto con agitación suave y controlar la graduación de la mezcla: 40 % vol. como mínimo.
4.	Cerrar herméticamente, etiquetar con la fecha y la graduación obtenida, conservar entre 5 y 25 °C al abrigo de la luz.
5.	Tener en cuenta la dilución en la dosificación: multiplicar la dosis por el factor de la tabla.

Graduación de su alcohol	A añadir por litro de extracto	Volumen final	Multiplicar la dosis por
96 % vol.	0,71 litros	1,71 litros	1,7
90 % vol.	0,80 litros	1,80 litros	1,8
85 % vol.	0,89 litros	1,89 litros	1,9
80 % vol.	1,00 litro	2,00 litros	2,0
75 % vol.	1,14 litros	2,14 litros	2,1
70 % vol.	1,33 litros	2,33 litros	2,3
65 % vol.	1,60 litros	2,60 litros	2,6
60 % vol.	2,00 litros	3,00 litros	3,0

Por debajo de 60 % vol. los volúmenes son difíciles de gestionar; por debajo de 40 % vol. la estabilización es imposible: conserve entonces en frío, utilice rápidamente y consúltenos.

#10 Y #410: NO CONFUNDIR

Ambos son extractos de roble líquidos, pero no cumplen el mismo papel ni se dosifican igual.

	EBX #410	Colores Primarios #10
Papel	La estructura: estructura tánica y envejecimiento	Un perfil de la paleta: frescura y estructura en boca media
Madera	Roble del Limousin (Quercus robur L.)	Roble francés (Quercus robur L. / Q. petraea L.)
Proceso	Método « Boisé », proceso de extracción dedicado	Extracción de taninos a baja temperatura y puesta en solución
Concentración	Extracto seco 180 g/l $\pm$ 10	200 g/l
Masa volúmica	1,080 kg/l $\pm$ 0,050	1,095 g/cm ³ $\pm$ 0,05
Dosis habitual	0,15 a 0,5 %	0,02 a 0,25 %
Marco reglamentario	Método Boisé - B.I. BNIC n.º 1113 de 22/02/1990 ; Federal Register US 11/01/1990 § 5.23(a)(2)(iii)	Forma en solución: no Codex para el vino

Son complementarios: el #410 construye el esqueleto, los Colores Primarios ponen la firma. En la práctica, 70/30 en whisky y 50/50 en ron.

NUESTRO COMPROMISO: UN ROBLE DE EXCEPCIÓN, UNA EXTRACCIÓN SOBRIA

- **Un roble de calidad barrica:** el mismo recurso que el destinado a la tonelería.
- **36 meses en parque, al aire libre:** el tiempo y la lluvia suavizan los taninos. Sin secado forzado.
- **Una extracción a baja temperatura, con agua osmotizada:** ni disolvente ni conservante, y todo el roble aprovechado.

HERRAMIENTAS EN LÍNEA Y PEDIDOS

- [Asistente de destilados EBX](#)
- [Tienda en línea - Extractos Colores Primarios](#)
- [Gama completa para destilados - chips, duelas, inserts, extractos](#)
- [EBX #410 - el extracto que aporta la estructura](#)

CARACTERÍSTICAS

Especies	Quercus robur L. / Quercus petraea L. - perfiles #10 a #15s · Quercus alba L. - perfiles #22 a #24
Maduración	36 meses en parque al aire libre
Aspecto	Líquido marrón oscuro
Masa volúmica	1,095 g/cm ³ ± 0,05 a 20 °C
pH	3 a 5 (producto tal cual, a 20 °C)
Solubilidad	Miscible con el agua y con el alcohol en todas las proporciones

REGLAMENTACIÓN

Los extractos de roble EBX son **100 % naturales**, obtenidos de materias vegetales renovables, **sin disolvente ni conservante**. Para el vino, esta forma puesta en solución **no cumple el Códex enológico**; la versión en polvo de la misma gama sí lo cumple. El uso de los extractos de roble está regulado y varía según los productos y los países: corresponde al cliente validar la adecuación antes de cualquier uso.

ALMACENAMIENTO Y ENVASADO

Envase de origen cerrado, a temperatura ambiente (5-25 °C), protegido de la luz. Evitar la congelación y el calor excesivo. Garrafa de 1 litro · 5 litros · 20 litros. Muestra de 10 ml disponible, sin valor comercial.