

ESTRATTI COLORI PRIMARI

Estratti di rovere liquidi - **nove profili** - per distillati, birra e bevande analcoliche

Rovere francese o americano di qualità tonnellerie, stagionato 36 mesi all'aria aperta.
9 profili: un tipo di rovere abbinato a un tipo di tostatura, o la vostra firma combinandoli.

UN ROVERE, UNA TOSTATURA, UN PROFILO

- **Il legno.** Rovere di qualità tonnellerie, francese o americano, 36 mesi all'aria aperta.
- **Le tostature.** Nove profili, dal rovere non tostato al caffè tostato, da soli o in assemblaggio.
- **La forma liquida.** Estrazione a bassa temperatura, esclusivamente con acqua osmotizzata. Un litro equivale a 200 g di polvere.

IL + PER I VOSTRI DISTILLATI

- ✓ Una firma aromatica costruita su misura, profilo per profilo
- ✓ Un dosaggio preciso, dal semplice accento alla firma decisa
- ✓ Un'integrazione in 3-6 mesi, stabile nel tempo
- ✓ Il complemento dell'EBX #410, che apporta la struttura



I 9 COLORI PRIMARI come base delle vostre creazioni

	Rif.	Rovere	Tostatura	Descrittori
	#10 Struttura	Francese	Non tostato	Legno fresco, nocciola, nota vegetale nobile. Tannino e tensione: freschezza all'attacco, struttura al medio palato, finale netto. Apporta poca dolcezza.
	#12 Fruttato	Francese	Tostatura #2	Frutta gialla e frutta secca, mandorla fresca, fiori bianchi. Rivelatore di frutto: apre il naso e allunga la bocca senza imporre il legno.
	#13 Vaniglia	Francese	Tostatura #3	Vaniglia, cocco, latte di mandorla - whisky-lattini del rovere francese. Rotondità e volume, sensazione grassa. Profilo di riferimento per rum.
	#14 Speziato	Francese	Tostatura #4	Pepe, chiodi di garofano, cannella, pane tostato (prime note di furfurale). Spezie ed eleganza: affina il legno e allunga il finale. Profilo di riferimento per il cognac.
	#15 Furfurale	Francese	Tostatura #5	Furfurale dominante: pane tostato, mandorla tostata, spezie secche, nota di fuoco. Intensità alta, da dosare con misura. Profilo di riferimento per il whisky, insieme al #15s.
	#15s Affumicato	Francese	Tostatura #5s	Affumicato, torrefazione spinta, nota empireumatica e cinerea. Firma affumicata netta, da usare in appoggio su una base più rotonda. Profilo di riferimento per il whisky, insieme al #15.
	#22 Toffee	Americano	Tostatura #2	Frutta esotica (cocco, frutto della passione), caramello al burro e note di pasticceria - eugenolo e maltolo del rovere americano. Rotondità e morbidezza, medio palato pieno. Firma New World.
	#23 Caramello	Americano	Tostatura #3	Caramello, zucchero di canna, noce pecan tostata. Golosità e dolcezza percepita senza zuccheri aggiunti; prolunga la morbidezza nel finale.
	#24 Black Coffee	Americano	Tostatura #4	Caffè tostato, cacao amaro, moka. Amarezza nobile e profondità, contrappeso ai profili dolci. Profilo di riferimento per il bourbon.

DOSAGGIO

Obiettivo	Dosaggio	Per 1 000 litri
Un tocco	0,02 - 0,05 %	0,2 a 0,5 litri
Una firma	0,1 - 0,25 %	1 a 2,5 litri

Prevedete da 3 a 6 mesi di integrazione: 3 mesi minimo, 6 mesi ottimale. Con l'[EBX #410](#) per la struttura: 70/30 sul whisky, 50/50 sul rum.

→ [Assistente distillati EBX - protocollo, dosaggio e tempo di integrazione](#)

MODO D'USO

- **Definire il trattamento.** L'assistente online restituisce il protocollo secondo la matrice e l'obiettivo.
- **Incorporare e omogeneizzare,** poi lasciare integrare da 3 a 6 mesi. Decantare o filtrare se necessario.
- **Birra e bevande analcoliche:** contattateci, il dosaggio dipende dalla matrice e dall'obiettivo.

ALLA RICEZIONE: STABILIZZAZIONE CON ALCOL

Il prodotto è una soluzione acquosa: da utilizzare alla ricezione. Se l'impiego non è immediato, stabilizzatelo a 40 % vol. contro ogni sviluppo microbico. Non serve comprare alcol neutro: va bene il vostro distillato - grezzo di colonna, cuore di distillazione o teste - purché sia nettamente sopra i 40 % vol.

1.	Scegliere l'alcol. Resterà nel prodotto finito: un distillato neutro o compatibile con la matrice prevista. Più è alcolico, meno ne serve.
2.	Omogeneizzare la tanica e calcolare il volume da aggiungere: $A = 40 / (T - 40)$ litro per litro di estratto, dove T è la gradazione in % vol. (tabella sotto).
3.	Versare l'alcol nell'estratto sotto agitazione lenta, poi controllare la gradazione della miscela: 40 % vol. minimo.
4.	Richiudere ermeticamente, etichettare con la data e la gradazione ottenuta, conservare tra 5 e 25 °C al riparo dalla luce.
5.	Tenere conto della diluizione nel dosaggio: moltiplicare la dose per il fattore della tabella.

Gradazione del vostro alcol	Da aggiungere per litro di estratto	Volume finale	Moltiplicare la dose per
96 % vol.	0,71 litri	1,71 litri	1,7
90 % vol.	0,80 litri	1,80 litri	1,8
85 % vol.	0,89 litri	1,89 litri	1,9
80 % vol.	1,00 litro	2,00 litri	2,0
75 % vol.	1,14 litri	2,14 litri	2,1
70 % vol.	1,33 litri	2,33 litri	2,3
65 % vol.	1,60 litri	2,60 litri	2,6
60 % vol.	2,00 litri	3,00 litri	3,0

Sotto i 60 % vol. i volumi diventano difficili da gestire; sotto i 40 % vol. la stabilizzazione è impossibile: conservate allora al freddo, utilizzate rapidamente e contattateci.

#10 E #410: DA NON CONFONDERE

Entrambi sono estratti di rovere liquidi, ma non hanno lo stesso ruolo e non si dosano allo stesso modo.

	EBX #410	Colori Primari #10
Ruolo	L'ossatura: struttura tannica e invecchiamento	Un profilo della tavolozza: freschezza e struttura al medio palato
Legno	Rovere del Limousin (Quercus robur L.)	Rovere francese (Quercus robur L. / Q. petraea L.)
Processo	Metodo « Boisé », processo di estrazione dedicato	Estrazione di tannini a bassa temperatura, poi messa in soluzione
Concentrazione	Estratto secco 180 g/l $\pm$ 10	200 g/l
Massa volumica	1,080 kg/l $\pm$ 0,050	1,095 g/cm ³ $\pm$ 0,05
Dosaggio abituale	0,15 - 0,5 %	0,02 - 0,25 %
Quadro normativo	Metodo Boisé - B.I. BNIC n. 1113 del 22/02/1990 ; Federal Register US 11/01/1990 § 5.23(a)(2)(ii)	Forma in soluzione: non Codex per il vino

Sono complementari: il #410 costruisce lo scheletro, i Colori Primari danno la firma. In pratica, 70/30 sul whisky e 50/50 sul rum.

IL NOSTRO IMPEGNO: UN ROVERE D'ECCEZIONE, UN'ESTRAZIONE SOBRIA

- **Un rovere di qualità barrique:** la stessa risorsa destinata alla tonnellerie.
- **36 mesi all'aria aperta:** il tempo e la pioggia ammorbidiscono i tannini. Nessuna essiccazione forzata.
- **Un'estrazione a bassa temperatura, con acqua osmotizzata:** né solventi né conservanti, e tutto il rovere valorizzato.

STRUMENTI ONLINE E ORDINI

- [Assistente distillati EBX](#)
- [Negozio online - Estratti Colori Primari](#)
- [Gamma completa per distillati - chips, doghe, inserti, estratti](#)
- [EBX #410 - l'estratto che dà la struttura](#)

CARATTERISTICHE

Specie	Quercus robur L. / Quercus petraea L. - profili #10-#15s · Quercus alba L. - profili #22-#24
Stagionatura	36 mesi all'aria aperta
Aspetto	Liquido bruno scuro
Massa volumica	1,095 g/cm ³ ± 0,05 a 20 °C
pH	3 a 5 (prodotto tal quale, a 20 °C)
Solubilità	Miscibile con l'acqua e con l'alcol in tutte le proporzioni

NORMATIVA

Gli estratti di rovere EBX sono **100 % naturali**, ottenuti da materie vegetali rinnovabili, **senza solventi né conservanti**. Per il vino, questa forma messa in soluzione **non è conforme al Codex enologico**; la versione in polvere della stessa gamma lo è. L'impiego degli estratti di rovere è soggetto a normative che variano secondo i prodotti e i paesi: spetta al cliente verificarne l'adeguatezza prima di qualsiasi utilizzo.

STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Confezione originale chiusa, a temperatura ambiente (5-25 °C), al riparo dalla luce. Evitare il gelo e il calore eccessivo. Tanica da 1 litro · 5 litri · 20 litri. Campione da 10 ml disponibile, privo di valore commerciale.