



Le procédé EBX BARREL[®] a pour but la protection de votre barrique vide contre les effets indésirables du stockage et ce sans l'utilisation du soufre ou d'ozone.

Le point de départ est une barrique nettoyée, sans résidu de tartre, et « stérilisée » (diverses populations de bactéries et de levures sont réduites pour atteindre un niveau en dessous des seuils de détection).

Sur cette base, l'application de EBX BARREL[®] sur l'intérieur de la barrique créera un environnement non favorable à la prolifération des bactéries et des levures et permettra de tenir « saine » votre barrique pendant une période de 4 mois.

Il est recommandé de rincer la barrique avant entonnage. 100% du produit sera dissous dans l'eau et la barrique retrouvera ainsi le profil initial pour laquelle vous l'avez choisie.

AVANTAGES :

- Évite le relargage du soufre dans le vin
- Augmente significativement la valeur marchande de votre barrique usagée (notamment pour les brandies)
- Protège pour 4 mois contre une application toutes les 3 semaines pour le soufre
- Mise en place facile sans EPI requis
- Réduction de la consommation d'eau
- Produit naturel (certifié bio)

Pour éviter la captation du relargage d'Ethanal, et donc la sensation d' « assèchement » du vin, nous contacter sur l'utilisation de Anti-Ox[®] lors de l'entonnage.

PROPRIETES DE EBX BARREL® :

Action de protection contre les dérives organoleptique de la barrique en phase de stockage.

Préservation des qualités olfactives et gustatives de votre barrique

Peut être utilisé en remplacement ou en accompagnement à l'utilisation du soufre ou/et de l'ozone.

Le Process requiert une barrique échaudée et saine. Il a pour action de maintenir à un niveau bas et acceptable les populations bactériennes et levuriennes sur une période de 4 mois.

Utilisation :

Sur Barrique saine, sans cloques, échaudée à la vapeur

Pression Air Comprimé : 5 bars

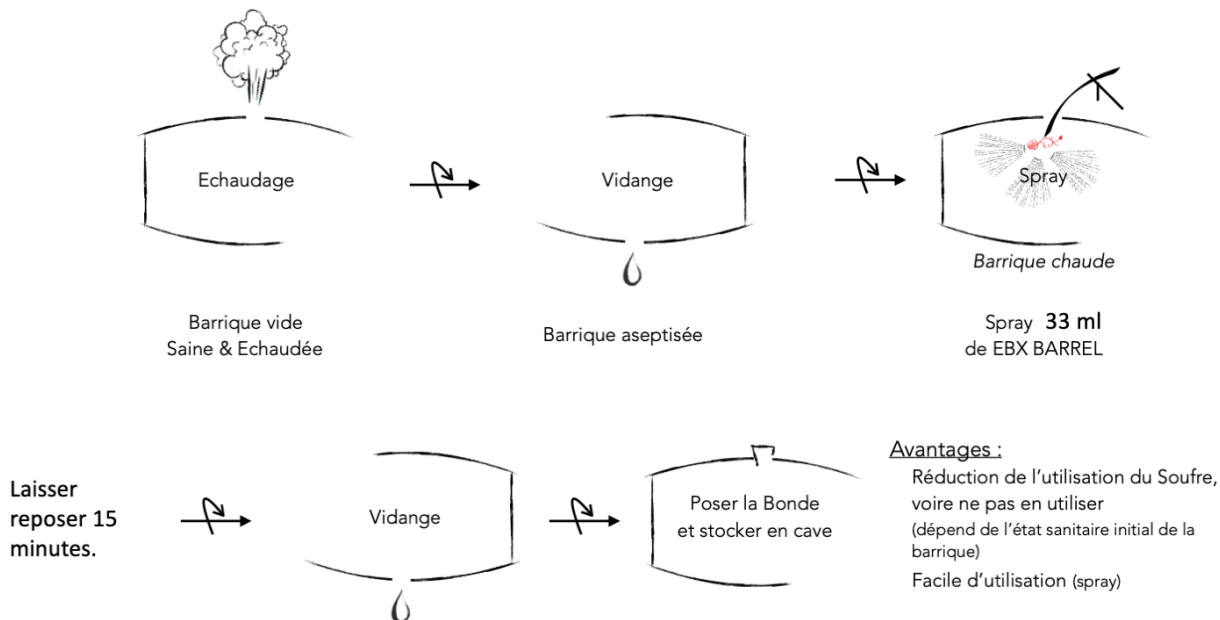
Durée de la pulvérisation : 7 secondes

(équivalent dosage 35 ml par barrique)

Equipement requis :

Pistolet de pulvérisation (peut être fourni par EBX)

Un compresseur avec régulateur de pression (la qualité de l'air doit être vérifié)



Aspect :	Liquide brun soutenu sans impureté apparente		
Composition :	Eau osmosée, Tannins Oenologiques		
Conservateurs :	Néant.		
Durée de conservation :	24 mois dans son emballage d'origine fermé à température ambiante (5°C - 25°C), éloigné de toute source de contamination.		
Masse Volumique :	1,095 g/l	± 0,05	
Concentration :	200 g/l	± 10	

ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

Du fait du rinçage, le produit n'est jamais en contact avec le vin, mais dans le cadre ou une barrique serait entonnéé par erreur sans avoir subi le rinçage notre produit à les caractéristique suivante :

Extraits œnologique 100 % naturel, produit à partir de matières premières végétales renouvelables entrant dans la catégorie des tanins, respectant le CODEX (résolution Oeno 12/2002, Oeno 5/2008 et Oeno 6/2008, ainsi que la résolution OIV Oeno 352-2009, conformément à l'article 120 quater, paragraphe 2 du règlement n° 1234/2007 du Conseil Européen).

Toutes les limites fixées et les mesures effectuées sont rapportées à l'extrait sec.

CONDITIONNEMENT SOUS EMBALLAGE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

OUTIL DE PULVERISATION PROPOSE PAR EBX



*L'outil doit être nettoyé à l'eau claire, puis séché
après chaque campagne d'utilisation*