



El proceso **BARREL PROTECT®** tiene como objetivo proteger tu barril vacío contra los efectos indeseables de almacenar sin el uso de azufre ni ozono.

El punto de partida es un barril limpio, sin residuos de escamas, y "esterilizado" (diversas poblaciones de bacterias y levaduras se reducen a un nivel por debajo de los umbrales de detección).

A partir de esto, la aplicación de **BARREL PROTECT®** en el interior del barril creará un ambiente que no favorece la proliferación de bacterias y levaduras y mantendrá tu barril "saludable" durante un periodo de 4 meses.

Se recomienda enjuagar el barril antes de encasillarlo. El 100% del producto se disuelve en agua y el barril volverá al perfil inicial para el que lo elegiste.

Para más información, por favor visítanos en:

<https://www.amedee-oak.fr/barrel-protect>

BENEFICIOS:

- Evita la liberación de azufre en el vino
- Aumenta significativamente el valor de mercado de tu barril usado (especialmente para brandies)
- Protege durante 4 meses contra la aplicación cada 3 semanas para azufre
- Fácil de montar sin necesidad de EPI
- Reducción del consumo de agua
- Producto natural (certificado ecológico)

Para evitar la captura de la liberación de Ethanal, y por tanto la sensación de "secado" del vino, contáctanos sobre el uso de Anti-Ox® durante el encajado en barrica.

PROPIEDADES DE BARREL PROTECT:®

Acción protectora contra derivas organolépticas del cañón en la fase de almacenamiento.

Preservación de las cualidades olfativas y gustativas de tu barrica

Puede usarse como sustituto o como acompañamiento del uso de azufre y/o ozono.

El proceso requiere un barril quemado y sano. Tiene el efecto de mantener un nivel bajo y aceptable de poblaciones bacterianas y de levaduras durante un periodo de 4 meses.

Uso:

En un barril sano, sin ampollas y quemado por el vapor

Presión de aire comprimido: 5 bar

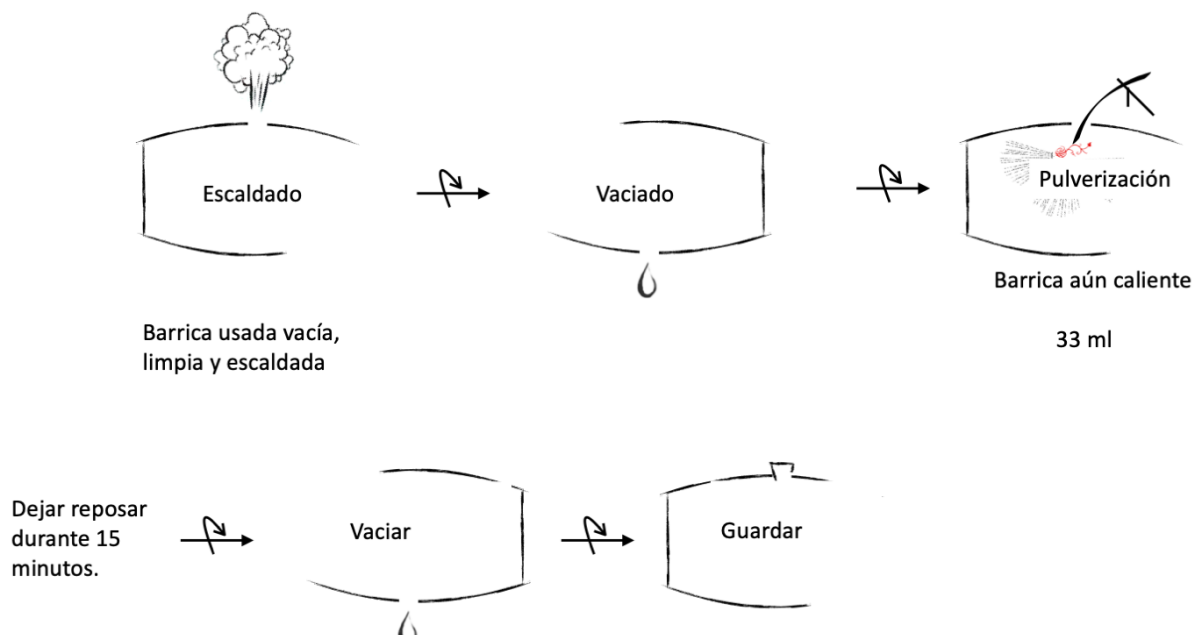
Tiempo de pulverización: 7 segundos

(dosis equivalente 33 ml por barril)

Equipamiento requerido:

Pistola de pulverización (puede ser suministrada por EBX)

Un compresor con regulador de presión (hay que comprobar la calidad del aire)



Apariencia:	Líquido marrón oscuro sin impurezas visibles		
Composición:	Agua de ósmosis inversa, taninos enológicos		
Conservantes:	Ninguno.		
Vida útil:	24 meses en su embalaje original sellado por temperatura (5°C - 25°C), lejos de cualquier fuente de contaminación.		
Densidad:	1,095 g/l	± 0,05	
Concentración:	200 g/l	± 10	

ASPECTOS REGULATORIOS

Debido al enjuague, el producto nunca está en contacto con el vino, pero en el contexto en que un barril se coloca accidentalmente en barricas sin haber pasado por el enjuague, nuestro producto presenta las siguientes características:

Extractos 100% naturales de la oenología, producidos a partir de materias primas vegetales renovables que pertenecen a la categoría de taninos, conforme al CODEX (resolución Oeno 12/2002, Oeno 5/2008 y Oeno 6/2008, así como la resolución OIV Oeno 352-2009, de acuerdo con el artículo 120, párrafo 2 del Reglamento n° 1234/2007 del Consejo Europeo).

Todos los límites establecidos y las mediciones realizadas están relacionados con la materia seca.

ENVASES DE GRADO ALIMENTARIO

HERRAMIENTA DE PULVERIZACIÓN OFRECIDA POR EBX



*La herramienta debe limpiarse con agua limpia y luego secarse
Después de cada campaña de uso*