



Il processo EBX BARREL® mira a proteggere la tua canna vuota dagli effetti indesiderati dello stoccaggio senza l'uso di zolfo o ozono.

Il punto di partenza è una botte pulita, senza residui di squame, e "sterilizzata" (varie popolazioni di batteri e lieviti vengono ridotte a un livello inferiore alle soglie di rilevamento).

Sulla base di ciò, l'applicazione di EBX BARREL® all'interno della botte creerà un ambiente non favorevole alla proliferazione di batteri e lieviti e manterrà la botte "sana" per un periodo di 4 mesi.

Si consiglia di sciacquare la botte prima di usare la botte. Il 100% del prodotto sarà sciolto in acqua e la botte tornerà così al profilo iniziale per cui l'hai scelta.

VANTAGGI:

- Impedisce il rilascio di zolfo nel vino
- Aumenta significativamente il valore di mercato della tua botte usata (soprattutto per i brandy)
- Protegge per 4 mesi contro l'applicazione ogni 3 settimane per lo zolfo
- Facile da allestire senza bisogno di DPI
- Riduzione del consumo idrico
- Prodotto naturale (certificato biologico)

Per evitare la cattura del rilascio di Ethanal, e quindi la sensazione di "seccazione" del vino, contattaci riguardo all'uso dell'Anti-Ox® durante la bottina.

PROPRIETÀ DI EBX BARREL PROTECT®:

Azione protettiva contro le derivature organolettiche della canna nella fase di stoccaggio.

Conservazione delle qualità olfattive e gustative della tua botte

Può essere usato come sostituto o come accompagnamento all'uso di zolfo e/o ozono.

Il processo richiede una botte scottata e sana. Ha l'effetto di mantenere le popolazioni batteriche e di lieviti a un livello basso e accettabile per un periodo di 4 mesi.

Utilizzo:

Su una botte sana, senza vesciche e scottata dal vapore

Pressione dell'aria compressa: 5 bar

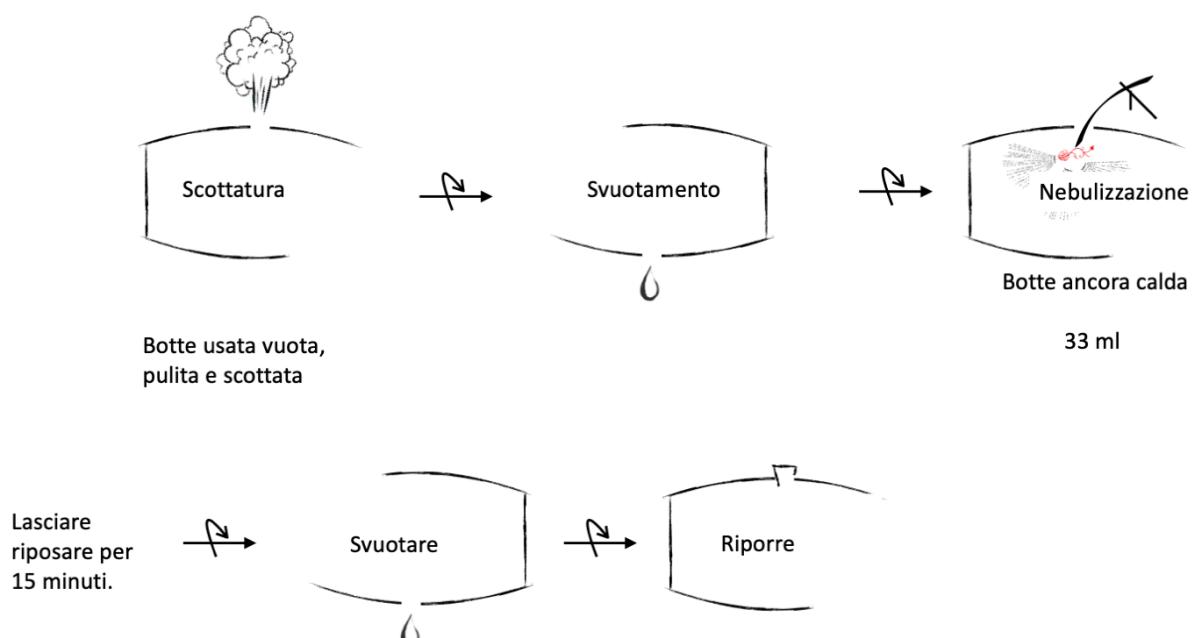
Tempo di spruzzo: 7 secondi

(dosaggio equivalente 33 ml per barile)

Attrezzature richieste:

Pistola spray (può essere fornita da EBX)

Un compressore con regolatore di pressione (la qualità dell'aria deve essere controllata)



| | | |
|--------------------------|---|--------|
| Aspetto: | Liquido marrone scuro senza impurità visibili | |
| Composizione: | Acqua a osmosi inversa, tannini enologici | |
| Conservateurs : | Néant. | |
| Durata di conservazione: | 24 mesi nel suo imballaggio originale sigillato a temperatura (5°C - 25°C), lontano da qualsiasi fonte di contaminazione. | |
| Densità: | 1,095 g/l | ± 0,05 |
| Concentrazione: | 200 g/l | ± 10 |

ASPECTI NORMATIVI

A causa del risciacquo, il prodotto non è mai a contatto con il vino, ma nel contesto in cui una botte viene accidentalmente messa in botte senza aver subito il risciacquo, il nostro prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

Estratti oenologici 100% naturali, prodotti da materie prime vegetali rinnovabili appartenenti alla categoria dei tannini, conformi al CODEX (risoluzione Oeno 12/2002, Oeno 5/2008 e Oeno 6/2008, nonché alla risoluzione OIV Oeno 352-2009, in conformità con l'Articolo 120, paragrafo 2 del Regolamento n. 1234/2007 del Consiglio Europeo).

Tutti i limiti imposti e le misurazioni effettuate sono collegati alla materia secca.

CONFEZIONI DI GRADO ALIMENTARE

STRUMENTO SPRAY OFFERTO DA EBX



*Lo strumento dovrebbe essere pulito con acqua pulita e poi asciugato
Dopo ogni campagna d'uso*