

EXTRAITS COULEURS PRIMAIRES

Extraits de chêne liquides - neuf profils - pour spiritueux, bière et boissons sans alcool

Chêne français ou américain de qualité tonnellerie, mûré 36 mois sur parc à l'air libre.

9 profils : un type de chêne associé à un type de chauffe, ou votre signature en les combinant.

UN CHÊNE, UNE CHAUFFE, UN PROFIL

- **Le bois.** Chêne de qualité tonnellerie, français ou américain, 36 mois sur parc à l'air libre.
- **Les chauffe.** Neuf profils, du chêne non chauffé au café torréfié, à travailler seuls ou en assemblage.
- **La forme liquide.** Extraction à basse température, exclusivement à l'eau osmosée. Un litre équivaut à 200 g de poudre.

LE + POUR VOS SPIRITUEUX

- ✓ Une signature aromatique construite sur mesure, profil par profil
- ✓ Un dosage précis, du simple accent à la signature affirmée
- ✓ Une intégration en 3 à 6 mois, stable dans le temps
- ✓ Le complément de l'EBX #410, qui apporte la structure



LES 9 COULEURS PRIMAIRES comme base de vos créations

	Réf.	Chêne	Chauffe	Descripteurs
	#10 Structure	Français	Non chauffé	Bois frais, noisette, note végétale noble. Tanin et tension : fraîcheur à l'attaque, structure en milieu de bouche, finale nette. Apporte peu de sucrosité.
	#12 Fruité	Français	Chauffe #2	Fruits jaunes et fruits à coque, amande fraîche, fleur blanche. Révélateur de fruit : ouvre le nez et allonge la bouche sans imposer de boisé.
	#13 Vanillé	Français	Chauffe #3	Vanille, noix de coco, lait d'amande - whisky-lactones du chêne français. Rondeur et volume, sensation grasse. Profil de référence rhum.
	#14 Épicé	Français	Chauffe #4	Poivre, clou de girofle, cannelle, pain grillé (premières notes de furfural). Épices et élégance : affine le boisé et allonge la finale. Profil de référence cognac.
	#15 Furfural	Français	Chauffe #5	Furfural dominant : pain grillé, amande grillée, épices sèches, note de « feu ». Intensité haute, à doser court. Profil de référence whisky, avec le #15s.
	#15s Smoky	Français	Chauffe #5s	Fumé, torréfaction poussée, note empyreumatique et cendrée. Signature fumée franche, à travailler en appoint sur une base plus ronde. Profil de référence whisky, avec le #15.
	#22 Toffee	Américain	Chauffe #2	Fruits exotiques (coco, fruit de la passion), caramel au beurre et notes pâtisseries - eugénol et maltol du chêne américain. Rondeur et douceur, milieu de bouche corsé. Signature New World.
	#23 Caramel	Américain	Chauffe #3	Caramel, sucre roux, noix de pécan grillée. Gourmandise et sucrosité perçue sans ajout de sucre ; prolonge la douceur en finale.
	#24 Black Coffee	Américain	Chauffe #4	Café torréfié, cacao amer, moka. Amertume noble et profondeur, contrepoids aux profils sucrés. Profil de référence bourbon.

DOSAGE

Objectif	Dosage	Pour 1 000 litres
Une touche	0,02 - 0,05 %	0,2 à 0,5 litre
Une signature	0,1 - 0,25 %	1 à 2,5 litres

Comptez 3 à 6 mois d'intégration : 3 mois minimum, 6 mois optimum. Avec l'[EBX #410](#) pour la structure : 70/30 en whisky, 50/50 en rhum.

→ [Assistant spiritueux EBX - protocole, dosage et temps d'intégration](#)

MODE D'EMPLOI

- **Définir le traitement.** L'assistant en ligne renvoie le protocole selon la matrice et l'objectif.
- **Incorporer et homogénéiser,** puis laisser intégrer de 3 à 6 mois. Décanter ou filtrer si nécessaire.
- **Bière et boissons sans alcool :** nous consulter, le dosage dépend de la matrice et de l'objectif.

À RÉCEPTION : STABILISATION À L'ALCOOL

Le produit est une solution aqueuse : à utiliser dès réception. Si la mise en œuvre n'est pas immédiate, stabilisez-le à 40 % vol. contre tout développement microbien. Pas besoin d'acheter de l'alcool neutre : votre propre distillat convient - brut de colonne, cœur de chauffe ou têtes - dès lors qu'il titre nettement plus de 40 % vol.

1.	Choisir l'alcool. Il restera dans le produit fini : un distillat neutre ou compatible avec la matrice visée. Plus il est titré, moins il en faut.
2.	Homogénéiser le bidon, puis calculer le volume à ajouter : $A = 40 / (T - 40)$ litre par litre d'extrait, T étant votre titre en % vol. (tableau ci-dessous).
3.	Verser l'alcool dans l'extrait sous agitation douce, puis contrôler le titre du mélange : 40 % vol. au minimum.
4.	Refermer hermétiquement, étiqueter avec la date et le titre obtenu, conserver entre 5 et 25 °C à l'abri de la lumière.
5.	Tenir compte de la dilution dans le dosage : multiplier la dose par le facteur du tableau.

Titre de votre alcool	À ajouter par litre d'extrait	Volume final	Dose à multiplier par
96 % vol.	0,71 litre	1,71 litre	1,7
90 % vol.	0,80 litre	1,80 litre	1,8
85 % vol.	0,89 litre	1,89 litre	1,9
80 % vol.	1,00 litre	2,00 litres	2,0
75 % vol.	1,14 litre	2,14 litres	2,1
70 % vol.	1,33 litre	2,33 litres	2,3
65 % vol.	1,60 litre	2,60 litres	2,6
60 % vol.	2,00 litres	3,00 litres	3,0

En dessous de 60 % vol., les volumes deviennent difficiles à gérer ; en dessous de 40 % vol., la stabilisation est impossible : conservez alors au froid, utilisez rapidement et consultez-nous.

#10 ET #410 : NE PAS CONFONDRE

Les deux sont des extraits de chêne liquides, mais ils ne jouent pas le même rôle et ne se dosent pas pareil.

	EBX #410	Couleurs Primaires #10
Rôle	La charpente : structure tannique et vieillissement	Un profil de la palette : fraîcheur et structure en milieu de bouche
Bois	Chêne du Limousin (Quercus robur L.)	Chêne français (Quercus robur L. / Q. petraea L.)
Procédé	Méthode « Boisé », procédé d'extraction dédié	Extraction tanin à basse température, puis mise en solution
Concentration	Extrait sec 180 g/l ± 10	200 g/l
Masse volumique	1,080 kg/l ± 0,050	1,095 g/cm³ ± 0,05
Dosage usuel	0,15 à 0,5 %	0,02 à 0,25 %
Cadre réglementaire	Méthode Boisé - B.I. BNIC n° 1113 du 22/02/1990 ; Federal Register US 11/01/1990 § 5.23(a)(2)(ii)	Forme mise en solution : non Codex pour le vin

Ils sont complémentaires : le #410 construit le squelette, les Couleurs Primaires posent la signature. En pratique, 70/30 en whisky et 50/50 en rhum.

NOTRE ENGAGEMENT : UN CHÊNE D'EXCEPTION, UNE EXTRACTION SOBRE

- **Un chêne de qualité barrique :** la même ressource que celle destinée à la tonnellerie.
- **36 mois sur parc, à l'air libre :** le temps et la pluie assouplissent les tanins. Pas de séchage forcé.
- **Une extraction à basse température, à l'eau osmosée :** ni solvant, ni conservateur, et tout le chêne valorisé.

OUTILS EN LIGNE & COMMANDE

- [Assistant spiritueux EBX](#)
- [Boutique en ligne - Extraits Couleurs Primaires](#)
- [Gamme spiritueux complète - chips, staves, inserts, extraits](#)
- [EBX #410 - l'extrait qui apporte la structure](#)

CARACTÉRISTIQUES

Essences	Quercus robur L. / Quercus petraea L. - #10 à #15s · Quercus alba L. - #22 à #24
Maturation	36 mois sur parc à l'air libre
Aspect	Liquide brun foncé
Masse volumique	1,095 g/cm ³ ± 0,05 à 20 °C
pH	3 à 5 (produit tel quel, à 20 °C)
Solubilité	Miscible à l'eau et à l'alcool en toutes proportions

RÉGLEMENTATION

Les extraits de chêne EBX sont **100 % naturels**, obtenus à partir de matières végétales renouvelables, **sans solvant ni conservateur**. Pour le vin, cette forme mise en solution **n'est pas conforme au Codex œnologique** ; la version en poudre de la même gamme l'est. La réglementation varie selon les produits et les pays : il appartient au client de valider l'adéquation avant toute utilisation.

STOCKAGE & CONDITIONNEMENT

Emballage d'origine fermé, à température ambiante (5-25 °C), à l'abri de la lumière, du gel et de la chaleur excessive. Bidon de 1 · 5 · 20 litres. Échantillon 10 ml disponible, sans valeur commerciale.