

EXTRAIT DE CHENE FRANCES

Extracto de roble tostado.

ORIGEN:

Duramen de roble Quercus Robur. Bosques de la región de Limousin (Francia) 100% origen vegetal, sin aditivos, conservantes, sustancias químicas o de otro tipo.

Certificado de Origen Botánico expedido por el Ministerio de Economía de Francia.

PROPIEDADES:

- * Aporta gusto a madera y aroma tostado tipo tonelería de tostado medio.
- * Control de notas organolépticas.
- * Enriquecimiento potencial de compuestos fenólicos.
- * Ligninas, taninos, azúcares vegetales.
- * Refuerzo de materias colorantes para destilados, rones, brandys, vinagres, etc.

INTERÉS ENOLÓGICO:

Además de seleccionar y extraer la parte mas rica del roble de la región de Limousin, el duramen, añade el tostado en el caso del extracto total. Eso permite intensificar su aroma. El tostado hecho en barricas tradicionales aporta una serie de aromas distintos, entre los que se encuentra el tostado tan solicitado. Se han reunido todos los componentes necesarios para la elaboración de los mejores destilados.

MODO DE EMPLEO:

Disolviendo directamente en el vino.

PRESENTACIÓN:

Polvo muy fino de color oscuro / chocolate.