

*L'art et la science
au service de
l'œnologie*

PUR ELLAGITANIN : CHÊNE AMÉRICAIN

Quercus Alba (USA)

QUERTANOAK ENQA® PERMET DE RETROUVER LES SAVEURS SPÉCIFIQUES DE LA TONNELLERIE AMÉRICAINNE

100 % NATUREL, SANS CONSERVATEUR, SANS OGM



Application

Par son mode d'action complexe, QUERTANOAK ENQA® contribue à la stabilisation de la couleur et apporte rondeur et complexité.

Description and Utilisation

QUERTANOAK ENQA® est un produit développé par le service R&D de Partoeno.

Ce produit apporte rondeur et complexité et permet d'obtenir des résultats rapides sur la structure.

QUERTANOAK ENQA® EST UTILISÉ POUR DES BOISSONS PRÉSENTANT DES DIFFICULTÉS DE STRUCTURE, RONDEUR ET CONTRIBUE À LA STABILISATION DE LA COULEUR. PERMET DE RETROUVER LES SAVEURS SPÉCIFIQUES DE LA TONNELLERIE AMÉRICAINNE.

Quand utiliser QUERTANOAK ENQA®?

Sur des boissons qui sont considérées comme en dehors de la fourchette acceptable, par exemple : celles qui présentent des difficultés de structure et rondeur. Il est recommandé d'attendre 48h après l'apport de QUERTANOAK ENQA®.

Prévient le goût de réduit, harmonise les arômes et la structure. Riche en lignine, vanilline...

Note naturelle vanillée spécifique du chêne Quercus Alba.

Il est recommandé d'utiliser QUERTANOAK ENQA® à un dosage de **3 à 15 g/hl** (valeur moyenne).

Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

Aspect :	poudre fine	Fer :	< 50 ppm
Couleur :	marron clair	Mercuré :	< 1 ppm
Odeur :	boisé	Plomb :	< 5 ppm
Humidité :	< 10%	Arsenic :	< 3 ppm
Toxines et mycotoxines :	abs.	Escherichia coli :	abs.
Salmonelle :	abs.	Coliformes :	abs.
Staphylococcus aureus :	abs.	Solvant d'extraction :	Eau & Alcool

Durée de Conservation, Stockage et Conditionnement

3 ans (à partir de la date de fabrication) dans son emballage d'origine, stocké dans un endroit frais, sec et sans odeur.

Conditionnement de 25 kg (autres conditionnements, nous consulter).

Pour plus d'information, demander la Fiche de Sécurité QUERTANOAK ENQA®
Code douanier 32019020