

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

## CHÊNE FRANÇAIS TOASTÉ

**Quercus Robur France ( Limousin )**

### QUERTANOAK ETCT.US® PERMET DE RETROUVER LES SAVEURS SPÉCIFIQUES DE LA TONNELLERIE FRANÇAISE

100 % NATUREL, SANS CONSERVATEUR, SANS OGM



#### Application

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

#### Description and Utilisation

QUERTANOAK ETCT.US® est un produit développé par le service R&D de Partoeno et testé par l'Université de Bordeaux en France, mais aussi par des œnologues-conseils sur différents produits, régions et millésimes.

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

**QUERTANOAK ETCT® EST UTILISÉ POUR DES BOISSONS PRESENTANT DES DIFFICULTÉS DE STRUCTURE, RONDEUR ET CONTRIBUE A LA STABILISATION DE LA COULEUR. PERMET DE RETROUVER LES SAVEURS SPÉCIFIQUES DE LA TONNELLERIE FRANÇAISE.**

#### Quand utiliser QUERTANOAK ETCT®?

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 ETCT.

Dans certains cas, les goûts des boissons de faible / moyenne gamme sont rehaussés si forts qu'elles peuvent être vendues à des prix plus élevés. Prévient le goût de réduit, harmonise les arômes et la structure. Riche en lignine, vanilline...

Il est recommandé d'utiliser QUERTANOAK ETCT® à un dosage de **5 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 ETCT®  
Code douanier 32019020