

TANINOS DE FINISHING

Polvos / Líquido

Gestión Enológica de los vinos

Clarificación de mostos y vinos

Protección contra la oxidación

Estabilización de los colores

Fácil de usar

Los extractos enológicos de roble EBX son **concentrados polifenólicos** obtenidos de la extracción suave del duramen de roble francés o americano de calidad tonelería, tras una **maduración natural de 36 meses al aire libre**.

Nuestro proceso de extracción de altísima precisión, realizado a **baja temperatura** y exclusivamente con **agua osmotizada**, ha sido meticulosamente diseñado para reproducir exactamente los **mismos compuestos que los extraídos de un barril** almacenado en una bodega, ni más ni menos.

Este enfoque busca proporcionar una **complejidad distintiva** al tiempo que minimiza los efectos de astringencia y amargor, preservando así las características originales de los componentes del roble.

Nuestros taninos pueden utilizarse antes **o después de la filtración**, o incluso **directamente en la línea de embotellado**. Son autoestables, sin conservantes ni aditivos.

La selección precisa de los robles, su maduración experta y nuestro enfoque industrial garantizan la **reproducibilidad y la calidad** constante de cada una de nuestras referencias.

Nuestros taninos de acabado se dividen en dos categorías distintas:

1. La gama **Primary Colors** representa una expresión clara de las características resultantes de un tostado específico del roble, ya sea francés o americano. Ofrece ventajas distintas y puede usarse por sí sola o combinada para crear una paleta de sabores más compleja.
2. La gama llamada *La Recette* ofrece perfiles predefinidos desarrollados gracias a la experiencia acumulada a lo largo de los años por nuestros socios enólogos, para satisfacer necesidades específicas. Esta gama combina diferentes tipos de tostado y roble para ofrecer soluciones variadas y adaptadas..

Explora tus opciones: simplicidad, libertad creativa y garantía probada de resultados.

Primary Colors



N° 10 : PURE / FRAICHEUR

Roble francés – Tostado N° 0 (sin tostar)

Frescura en el ataque y estructura en el centro del paladar.



N°12 : FRUIT / FRUITÉ

Roble francés – Tostado N° 2 / Revelador de frutas

Revela el fruto de la variedad de uva y del terruño.

Aporta estructura en el centro y el final del paladar.



N°13 : SMOOTH / VANILLÉ

Roble francés – Tostado N° 3 / « Vanilla »

Revela la redondez presente en los vinos.

Aporta volumen en el centro y el final del paladar.



N°14 : SPICY / ÉPICÉ

Roble francés – Tostado N° 4 / « Especiado »

Revela la elegancia de los vinos.

Controla la pirazina.



N°22 : INTENSE / TOFFEE

Roble americano – Tostado N° 2 / Revelador de frutas

Revela redondez y dulzura.

Centro del paladar con cuerpo.

Otras referencias disponibles

N°15 : FURFURAL - N°15s : SMOKY - N°23 : CAMEL - N°24 : BLACK COFFEE

RECOMENDACIONES DE USO

Dosificaciones indicativas:

:	VINOS TINTOS y DULCES		
	Fermentación alcohólica:	4 - 8 g/HL	20 - 40 ml/HL
	Fermentación maloláctica::	4 - 8 g/HL	20 - 40 ml/ HL
	Maturation:	1 - 5 g/HL	5 - 25 ml/ HL

VINOS BLANCOS:

al menos un tercio (1/3) de la dosificación para vinos tintos

a partir de 0,6 g/HL, el color de los vinos blancos se ve afectado

TODOS LOS PERFILES TAMBIÉN ESTÁN DISPONIBLES EN LOS SIGUIENTES FORMATOS: CHIPS / CUBOS / DUELAS. www.amedee-oak.fr

La Recette



Minéralité

Para:	Vinos blancos frescos
Objetivo:	Vivacidad Complejidad aromática Longitud
Efectos sensoriales:	Mineralidad Cítricos / Pomelo Vivacidad
Dosis:	0,1-0,4 g/HL ; 0,5-2 ml /HL

Para:	Vinos blancos estructurados
Objetivo:	Redondez y complejidad Riqueza y longitud
Efectos sensoriales:	Mermelada de frutas, vainilla Notas amaderadas Volumen, longitud, equilibrio
Dosis :	0,4 – 0,8 g/HL ; 2-4 ml/HL Si >0,6g → impacto en el color



Rondeur



Frutissimo

Para:	Vinos tintos ligeros
Objetivo:	Revelador de frutas, frutas rojas Mejora el centro del paladar y la untuosidad, madera delicada
Efectos sensoriales:	Dulzura, redondez, caramelo ligero Frutas rojas
Dosis :	1-3 g/HL ; 5-15 ml /HL



légereté

Para:	Vinos tintos
Objetivo:	Notas florales y fresca Refuerza el centro del paladar y prolonga la longitud con equilibrio
Efectos sensoriales:	Pimienta, roble fresco Notas florales, ligeros toques de frutas exóticas
Dosis :	2-4 g/HL ; 10-20 ml /HL



Amplitude

Para:	Concentrated red wines
Objetivo:	Volumen y potencia Madera compleja Especias y frutas negras
Efectos sensoriales:	Volumen y complejidad Notas especiadas, vainilla, frutas negras, chocolate
Dosis :	3-5 g/HL ; 15-25 ml/HL

La dosificación debe ser muy precisa y validada por su asesor enológico.

STA GAMA TAMBIÉN ESTÁ DISPONIBLE EN DUELAS. www.amedee-oak.fr

CUÁNDO USAR

- **Clarificación del vino:**
 - Utilice las dosis máximas durante la fermentación alcohólica (FA).
 - Planifique un ciclo de filtración normal.
- **Protección contra la oxidación :**
 - Incorporar los taninos a dosis estándar al inicio de la vinificación.
- **Corrección de la oxidación :**
 - Preferentemente utilizar el tanino n° 10 (o n° 12) a dosis más altas (4-10 g/HL).
- **Durante el envejecimiento:**
 - Determinar las dosis según el protocolo proporcionado.
 - Integración óptima de los taninos después de varias semanas.
 - Uso posible unos días antes del embotellado tras una prueba de al menos 15 días.
- **Justo antes del embotellado :**
 - Homogeneizar el tanque antes del embotellado.
 - Posibilidad de inyección directa en la botella.

TABLA DE DOSIFICACIÓN COMPARATIVA

Vinos Blancos	Vinos Tintos	Dosis	Duelas (7mm)	Duelas (18mm)	Taninos	
Ligeramente amaderado		100 g/HL	0,5 d/HL	0,2 d/HL	1,3 g/HL	7 ml/HL
Amaderado	Ligeramente amaderado	150 g/HL	0,8 d/HL	0,3 d/HL	2,0 g/HL	10 ml/HL
		200 g/HL	1,0 d/HL	0,4 d/HL	2,7 g/HL	13 ml/HL
	Amaderado	250 g/HL	1,3 d/HL	0,5 d/HL	3,3 g/HL	17 ml/HL
Amaderado Intenso		300 g/HL	1,5 d/HL	0,6 d/HL	4,0 g/HL	20 ml/HL
Equivalente a "Barrica Nueva"	Amaderado Intenso	350 g/HL	1,8 d/HL	0,7 d/HL	4,7 g/HL	23 ml/HL
		400 g/HL	2,0 d/HL	0,8 d/HL	5,3 g/HL	27 ml/HL
		450 g/HL	2,3 d/HL	0,9 d/HL	6,0 g/HL	30 ml/HL
	Equivalente a "Barrica Nueva"	500 g/HL	2,5 d/HL	1,0 d/HL	6,7 g/HL	33 ml/HL
		550 g/HL	2,8 d/HL	1,1 d/HL	7,3 g/HL	37 ml/HL
		600 g/HL	3,0 d/HL	1,2 d/HL	8,0 g/HL	40 ml/HL



A drop of creativity
 EBX TANINS SOLUTIONS

4 meses

7 meses

2 semanas

TANINOS DE FINISHING

Referencia:

Colores Primarios / Primary Colors : 10-12-13-14-15-15s-22-23-24

La Recette : Minéralité – Rondeur – Fruitissimo – Légèreté – Amplitude

Apariencia: Polvo o líquido marrón oscuro sin impurezas aparentes

Composición : Extracto de *Quercus sp.* (más agua osmotizada si es líquido)

Origen botánico : *Quercus robur* l. / *Quercus petraea* l. / *Quercus alba* l.
Según la referencia

Conservantes : Ninguno

Uso : A la recepción del producto,
a temperatura ambiente (5°C - 25°C),
lejos de cualquier fuente de contaminación.

Masa volumétrica (Líquido): 1 095 g/l ± 0,05

Concentración (Líquido): : 200 g/l ±10

ASPECTOS REGLAMENTARIOS

Los extractos enológicos de roble EBX son 100% naturales, derivados de materias primas vegetales renovables clasificadas como taninos, cumpliendo con el CODEX (Resolución Oeno 12/2002, Oeno 5/2008 y Oeno 6/2008, así como con la Resolución OIV Oeno 352-2009, de acuerdo con el artículo 120 quater, párrafo 2 del Reglamento del Consejo Europeo n.º 1234/2007). Todos los límites establecidos y las mediciones realizadas se refieren al extracto seco.

EMBALAJE DE CALIDAD ALIMENTARIA

- Bolsa de 100 g / 200 g / 1 kg
- Botella de 500 ml / 1 litro / 5 litros / 20 litros (la forma en solución no cumple con el CODEX)
- Otras opciones de embalaje disponibles bajo pedido.

Uso orgánico certificado

Cumple con la normativa europea UE 2018/848

Cumple con la normativa estadounidense NOP (National Organic Program)

Certificado disponible bajo petición o en el sitio web : www.inputs.bio

