

ALAMBIC
by
Majestic partoeno

*L'art et la science
au service de
la Distillation*

ALAMBIC
by
Majestic partoeno

COMPOSITION ELLAGIQUE

Quercus

ALAMBIC MAJESTIC® APPORTE DES NOTES BOISÉES ET TOASTÉES AUX ALCOOLS.

100% NATUREL, SANS CONSERVATEUR. SANS OGM.



Application

ALAMBIC MAJESTIC® apporte de la matière colorante boisée, un enrichissement en composés phénoliques, des notes boisées et toastées aux alcools.

Description et Utilisation

ALAMBIC MAJESTIC® 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 brandies, régions et millésimes.

Tous les composants nécessaires à l'élaboration des meilleurs alcools sont réunis.

Apporte une qualité constante contrairement aux boisés liquides.

ALAMBIC MAJESTIC® APPORTE COULEUR, STRUCTURE ET NOTES AROMATIQUES TYPIQUES DU CHENE TOASTE MEDIUM.

Quand utiliser ALAMBIC MAJESTIC®?

Valorise les alcools en les équilibrant. Réduit la durée de stockage habituelle et les coûts.

Développe les arômes spécifiques suivants :

- amandes / amandes grillées
- moyen en whisky-lacton
- moyen en vanille.

Il est recommandé d'utiliser ALAMBIC MAJESTIC® à un dosage de **1 à 1,5g/°/hl** (valeur moyenne). Ex : alcool à 70° réduit à 40° : 40 grs/hl.

ALAMBIC
by
Majestic partoeno

Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

Aspect :	poudre fine	Fer :	< 50 ppm
Couleur :	marron clair	Mercuré :	< 1 ppm
Odeur :	boisé	Plomb :	< 5 ppm
Arsenic :	< 3 ppm	Humidité :	< 8%
Toxines et mycotoxines :	abs.	Escherichia coli :	abs.
Salmonelle :	abs.	Coliformes :	abs.
Staphylococcus aureus :	abs.		

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 ALAMBIC MAJESTIC®
Code douanier 13021990