# La Maîtrise du Végétal

partoeno

FRANCE

PARTOENO S.A.R.L – 19 rue de la Source – ZA Haut Vigneau 33170 GRADIGNAN - Tél : 00 33 5 56 56 32 70 - Fax : 00 33 5 56 56 32 70
www.partoeno.com - Siret 38245449400040 - TVA intracommunautaire : FR61382454494

# La Maîtrise du Végétal

## **LEADER** des extraits de chênes et autres végétaux. Le spécialiste de l'extraction élaborée pour alcools

*Plus de 20 ans d'expérience en France et à l'International*

**Une gamme complète de TANINS et EXTRAITS VEGETAUX reconnue pour :**

- sa QUALITE INEGALEE
- son utilisation sous forme de DOSAGES PRECIS
- la garantie de RESULTATS REGULIERS et MAITRISES
- RESPECTER LES CARACTERISTIQUES propres à chaque alcool

**PARTOENO S.A.R.L**
19 rue de la Source
ZA Haut Vigneau
33170 GRADIGNAN
Tél : **00 33 5 56 56 32 70**
Fax : 00 33 5 56 56 32 71
www.partoeno.com

Exclusivement issus de sources végétales à 100%, nos produits ne contiennent aucun élément nuisible ou source prohibée. Nous les certifions selon nos méthodes brevetées, sans additif, substance chimique ou autre. Sans OGM.

**Les extraits végétaux PARTOENO sont analysés conformément à la législation sur la sécurité de l'utilisateur et du consommateur.**

# PROPRIÉTÉS DES EXTRAITS VÉGÉTAUX PARTOENO SUR LES ALCOOLS

**( BRANDY, RHUM et ALCOOLS DE GRAIN )**

Les extraits végétaux de la gamme ALAMBIC de PARTOENO sont spécifiquement destinés aux alcools. Ils agissent sur :

- la COULEUR
- le GOÛT
- la STRUCTURE

**PARTOENO PROPOSE LES MEILLEURS EXTRAITS DE CHÊNE POUR LES ALCOOLS**

- QUERCUS ROBUR du Limousin (France)
- QUERCUS ALBA des USA
- ....

Dosages faibles : 1g /°/ hl

Apports : dérivés de la lignine, acides phénols du bois précurseurs de composés aromatiques (vanilline, syringaldés, homovanilic acid, acétovanillon, ...)

**LEUR ACTION RAPIDE ET MAÎTRISÉE RÉDUIT LA DURÉEE DE VIEILLISSEMENT DONC LES COÛTS DE PRODUCTION**

# NOS MATIERES PREMIERES

## La Maîtrise du Végétal

La sélection rigoureuse des bois et végétaux à partir desquels nous procédons à nos extractions est primordiale.

Les sources avec lesquelles nous fabriquons nos EXTRAITS VEGETAUX sont choisies avec soin :

- Sur leurs SOURCES BOTANIQUES ( Quercus Robur, Quercus Alba, Quercus Petrae pour les chênes.

- Sur leur ORIGINES GEOGRAPHIQUES (Limousin, Vosges et Centre en FRANCE, USA,...).

Le bois de chêne est riche en ellagitanins mais leur répartition dans les tissus du bois est très variable selon l'espèce de l'arbre et sa localisation géographique.

Nous choisissons nos arbres sur pied et conservons exclusivement le CŒUR et une partie de l'AUBIER, proche du coeur, les plus riches en lignines et polyphénols. Cette sélection optimise la qualité de nos extraits végétaux et leurs notes organoleptiques.

**PARTOENO a les mêmes exigences pour toutes les autres sources végétales.**

## NOTRE SAVOIR FAIRE

**Les process PARTOENO respectent le végétal et ne le transforment pas.**

Selon des méthodes traditionnelles, nos bois sont fendus et les merrains ainsi obtenus sèchent **naturellement**, à l'air libre uniquement, pendant **2 à 3 ans**. Le séchage naturel et le lessivage par les pluies participent à une augmentation de la qualité des bois.

Nos unités de fabrication procèdent ensuite à une **succession d'extractions douces et lentes** pour révéler les composés naturels du végétal ( eugénols, polyphénols ..) et autres dérivés de la lignine : vanilline, whiskey lactones....

Nos méthodes exclusives et brevetées, alliées à la pureté des matières premières végétales, nous permettent d'obtenir les meilleurs composants naturels extractibles.

La maîtrise des extractions permettra ensuite de réaliser des assemblages technologiques de produits purs, mais encore de mettre en œuvre les autres techniques (Micro, Macro- oxygénation ) et produits œnologiques ( Tanoplus,...).

## PARTOENO, UNE SECURITE MAXIMALE

Grâce à des procédés technologiques de haut niveau et à des contrôles à chaque étape de la fabrication, nous nous engageons à assurer une QUALITE OPTIMUM et HOMOGENE ainsi qu'une TRACABILITE complète pour chacune de nos extractions.

**CHAQUE LOT EST ACCOMPAGNE D'UN CERTIFICAT D'ANALYSES.**

## PARTOENO, C'EST AUSSI UNE GAMME EVOLUTIVE ISSUE DE RECHERCHES PERMANENTES.

Chacun de nos produits est le résultat de plusieurs années de recherches scientifiques dans nos propres unités de fabrication.

PARTOENO propose des extraits purs mais aussi des mélanges très spécifiques pour répondre aux exigences croissantes des techniciens.

En permanence à l écoute des utilisateurs finaux, en étroite relation avec des chercheurs universitaires et des œnologues, PARTOENO a ainsi développé une gamme complète de produits adaptables aux spécificités de chaque marché dans le monde.

# EXTRAITS VEGETAUX ET TANINS OENOLOGIQUES PARTOENO®

**Gamme ALAMBIC**

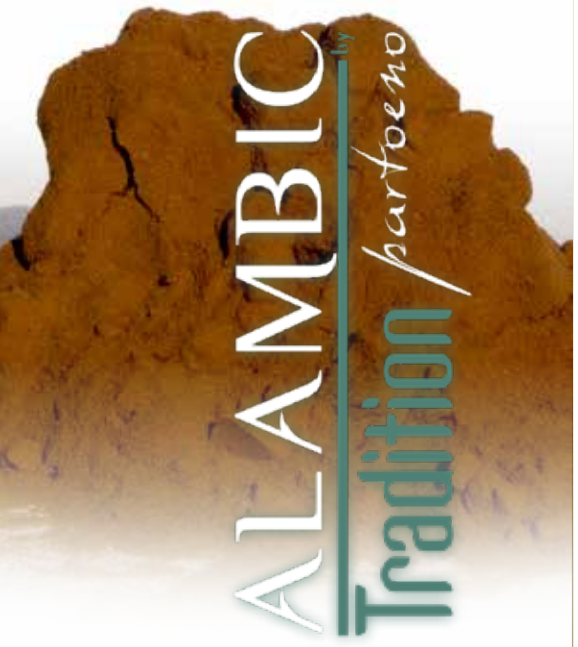
**Extraits végétaux purs destinés aux spiritueux ( boisés )**

| GAMME ALAMBIC | SOURCE VEGETALE | APPLICATIONS | ACTION | PAGE |
|---|---|---|---|---|
| ALAMBIC TRADITION | Coeur de Chêne Français<br>Quercus Robur<br>Hautement purifié | ELEVAGE* | Renforce la couleur et la structure des brandies et des spiritueux. Permet d'obtenir des résultats rapides sur la structure. | 08 |
| ALAMBIC TOASTED | Chêne Français Toasté<br>Quercus Robur<br>Hautement purifié | VINIFICATION ET ELEVAGE* | Développe les arômes spécifiques suivants :<br>Amandes/amandes grillées - Très épicé<br>Faible en Whiskey lactone - Moyen en Vanille. | 09 |
| ALAMBIC ALBA | Chêne Américain Toasté<br>Quercus Alba<br>Hautement purifié | VINIFICATION ET ELEVAGE* | Développe les arômes spécifiques suivants :<br>Amandes/amandes grillées - Epicé<br>Moyen en Coco - Moyen en Vanille. | 10 |
| ALAMBIC B1 | Mélange ellagique et proanthocyanidique | VINIFICATION ET ELEVAGE* | Renforce la coloration des spiritueux et des eaux de vie et permet d'obtenir rapidement des resultats sur la structure. | 11 |
| ALAMBIC B3 | Mélange d'extrait de chêne Quercus. | VINIFICATION ET ELEVAGE* | Renforce la coloration des spiritueux et des eaux de vie et permet d'obtenir rapidement des résultats sur la structure. | 12 |
| ALAMBIC MAJESTIC | Composition ellagique<br>Quercus | VINIFICATION ET ELEVAGE* | Développe les arômes spécifiques suivants :<br>Amandes / amandes grillées<br>Moyen en whisky-lacton<br>Moyen en vanille. | 13 |

*** Selon Législation : il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier que son usage est bien en accord avec les textes et législations en vigueur.**

ALAMBIC by Tradition partoeno

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




# PUR EXTRAIT DE CŒUR DE CHÊNE FRANÇAIS

Quercus Robur.

## ALAMBIC TRADITION® RENFORCE LA COLORATION DES SPIRITUEUX ET DES EAUX DE VIE

## ET PERMET D'OBTENIR RAPIDEMENT DES RÉSULTATS SUR LA STRUCTURE.

100% NATUREL, SANS CONSERVATEUR. SANS OGM.

### Application

ALAMBIC TRADITION® offre les meilleurs composants naturels du Coeur de Chêne du Limousin ( France ).

### Description et Utilisation

ALAMBIC TRADITION® 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.

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

**ALAMBIC TRADITION® RENFORCE LA COLORATION DES SPIRITUEUX ET DES EAUX DE VIE ET PERMET D'OBTENIR RAPIDEMENT DES RESULTATS SUR LA STRUCTURE.**

### Quand utiliser ALAMBIC TRADITION®?

Apporte le boisé nécessaire à l'élaboration des meilleurs spiritueux. Valorise les alcools en les équilibrant.

Réduit la durée de stockage habituelle et les coûts.

Il est recommandé d'utiliser ALAMBIC TRADITION® à un dosage de 1g/°/hl ( valeur moyenne ).

ALAMBIC by Tradition partoeno

### Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aspect : | poudre fine | Fer : | < 50 ppm |
| Couleur : | marron clair | Mercure : | < 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 TALAMBIC TRADITION®
Code douanier 13021990

PARTOENO S.A.R.L – 19 rue de la Source – ZA Haut Vigneau 33170 GRADIGNAN Tél : **00 33 5 56 56 32 70** - Fax : 00 33 5 56 56 32 71 - www.partoeno.com
Siret 38245449400040 - TVA intracommunautaire : FR61382454494



Les informations contenues dans cette documentation sont l'exacte transcription de notre connaissance du produit. Elles sont la propriété exclusive de Partoeno sarl. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier que son usage est bien en accord avec les texes et législations en vigueur

ALAMBIC by Toasted partoeno

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

# PUR EXTRAIT DE CHÊNE FRANÇAIS TOASTÉ

Oak Quercus Robur France ( Limousin ).

## ALAMBIC TOASTED® APPORTE DES NOTES BOISÉES ET TOASTÉES AUX ALCOOLS.

100% NATUREL, SANS CONSERVATEUR. SANS OGM.

### Application

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

### Description et Utilisation

ALAMBIC TOASTED® 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 TOASTED® APPORTE COULEUR, STRUCTURE ET NOTES AROMATIQUES TYPIQUES DU CHENE TOASTE MEDIUM FRANÇAIS.**

### Quand utiliser ALAMBIC TOASTED®?

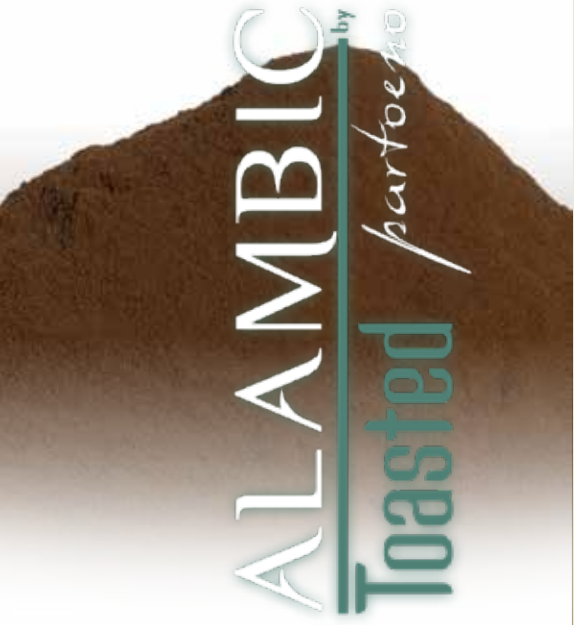
Valorise les alcools en les équilibrant. Réduit la durée de stockage habituelle et les coûts.

Développe les arômes spécifiques suivants :

- **amandes / amandes grillées**
- **très épicé**
- **faible en whisky-lacton**
- **moyen en vanille.**

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

ALAMBIC by Toasted partoeno




### Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aspect : | poudre fine | Fer : | < 50 ppm |
| Couleur : | marron clair | Mercure : | < 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 TOASTED®
Code douanier 13021990

PARTOENO S.A.R.L – 19 rue de la Source – ZA Haut Vigneau 33170 GRADIGNAN Tél : **00 33 5 56 56 32 70** - Fax : 00 33 5 56 56 32 71 - www.partoeno.com
Siret 38245449400040 - TVA intracommunautaire : FR61382454494



Les informations contenues dans cette documentation sont l'exacte transcription de notre connaissance du produit. Elles sont la propriété exclusive de Partoeno sarl. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier que son usage est bien en accord avec les texes et législations en vigueur

ALAMBIC by Alba partoeno

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

# PUR EXTRAIT DE CHÊNE AMÉRICAIN TOASTÉ

Oak Quercus Alba.

## ALAMBIC ALBA® APPORTE DES NOTES BOISÉES ET TOASTÉES AUX ALCOOLS.

100% NATUREL, SANS CONSERVATEUR. SANS OGM.

### Application

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

### Description et Utilisation

ALAMBIC ALBA® 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 ALBA® APPORTE COULEUR, STRUCTURE ET NOTES AROMATIQUES TYPIQUES DU CHENE TOASTE MEDIUM AMERICAIN.**

### Quand utiliser ALAMBIC ALBA®?

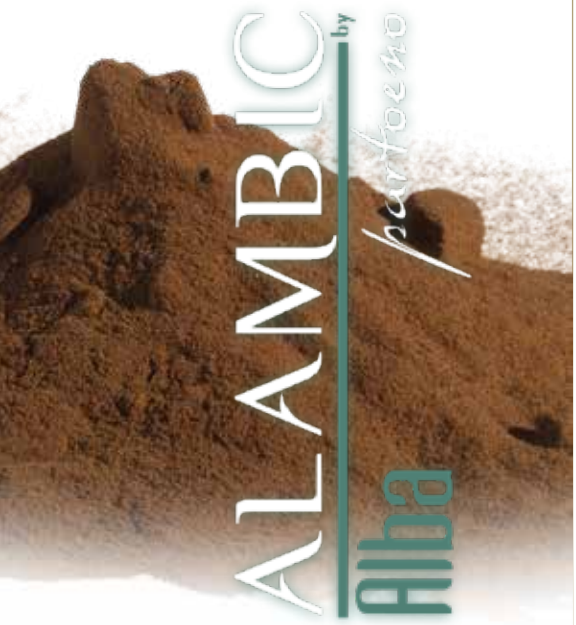
Valorise les alcools en les équilibrant. Réduit la durée de stockage habituelle et les coûts.

Développe les arômes spécifiques suivants :

- **amandes / amandes grillées**
- **épicé**
- **moyen en coco**
- **moyen en vanille.**

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

ALAMBIC by Alba partoeno




### Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aspect : | poudre fine | Fer : | < 50 ppm |
| Couleur : | marron clair | Mercure : | < 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 TOASTED®
Code douanier 13021990

PARTOENO S.A.R.L – 19 rue de la Source – ZA Haut Vigneau 33170 GRADIGNAN Tél : **00 33 5 56 56 32 70** - Fax : 00 33 5 56 56 32 71 - www.partoeno.com
Siret 38245449400040 - TVA intracommunautaire : FR61382454494



Les informations contenues dans cette documentation sont l'exacte transcription de notre connaissance du produit. Elles sont la propriété exclusive de Partoeno sarl. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier que son usage est bien en accord avec les texes et législations en vigueur

ALAMBIC by B1 partoeno

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

# MÉLANGE ELLAGIQUE ET PROANTHOCYANIDIQUE

## ALAMBIC B1® RENFORCE LA COLORATION DES SPIRITEUX ET DES EAUX DE VIE ET PERMET D'OBTENIR RAPIDEMENT DES RÉSULTATS SUR LA STRUCTURE.

100% NATUREL, SANS CONSERVATEUR. SANS OGM.

### Application

ALAMBIC B1® offre un enrichissement en composés phénoliques, apporte des notes boisées aux alcools ).

### Description et Utilisation

ALAMBIC B1® est un produit développé par le service R&D de Partoeno et testé par l'Université de Bordeaux en France, mais aussi par des oenologues-conseils sur différents brandies, régions et millésimes.

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

Tous les composants nécessaires à l'élaboration des meilleurs alcools

Apporte une qualité constante contrairement aux boisés liquides.

ALAMBIC B1® RENFORCE LA COLORATION DES SPIRITEUX ET DES EAUX DE VIE ET PERMET D'OBTENIR RAPIDEMENT DES RESULTATS SUR LA STRUCTURE.

### Quand utiliser ALAMBIC B1®?

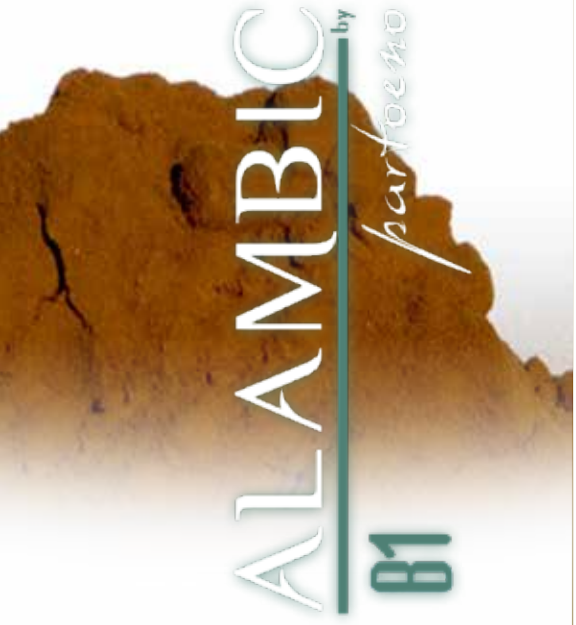
Apporte des notes boisées et toastées aux alcools.

Valorise les alcools en les équilibrant.

Réduit la durée de stockage habituelle et les coûts.

Il est recommandé d'utiliser ALAMBIC B1® à un dosage de 1g/°/hl ( valeur moyenne ).

ALAMBIC by B1 partoeno




### Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aspect : | poudre fine | Fer : | < 50 ppm |
| Couleur : | marron clair | Mercure : | < 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 B1®
Code douanier 13021990

PARTOENO S.A.R.L – 19 rue de la Source – ZA Haut Vigneau 33170 GRADIGNAN Tél : **00 33 5 56 56 32 70** - Fax : 00 33 5 56 56 32 71 - www.partoeno.com
Siret 38245449400040 - TVA intracommunautaire : FR61382454494



Les informations contenues dans cette documentation sont l'exacte transcription de notre connaissance du produit. Elles sont la propriété exclusive de Partoeno sarl. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier que son usage est bien en accord avec les texes et législations en vigueur

ALAMBIC by B3 partoeno

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

# MÉLANGE D' EXTRAIT DE CHÊNE

## Quercus.

## ALAMBIC B3® RENFORCE LA COLORATION DES SPIRITUEUX ET DES EAUX DE VIE ET PERMET D'OBTENIR RAPIDEMENT DES RÉSULTATS SUR LA STRUCTURE.

100% NATUREL, SANS CONSERVATEUR. SANS OGM.

### Application

ALAMBIC B3® offre un enrichissement en composés phénoliques, apporte des notes boisées aux alcools ).

### Description et Utilisation

ALAMBIC B3® 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.

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

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

Apporte une qualité constante contrairement aux boisés liquides.

**ALAMBIC B3® RENFORCE LA COLORATION DES SPIRITUEUX ET DES EAUX DE VIE ET PERMET D'OBTENIR RAPIDEMENT DES RESULTATS SUR LA STRUCTURE.**

### Quand utiliser ALAMBIC B3®?

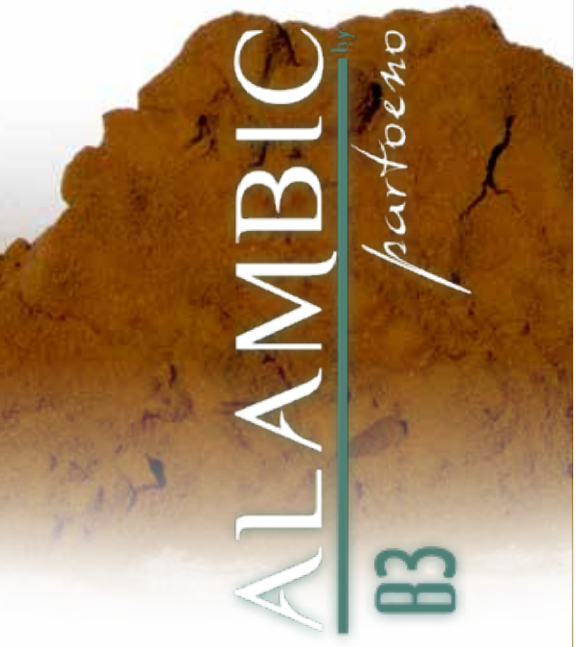
Apporte le boisé nécessaire à l'élaboration des meilleurs spiritueux.

Valorise les alcools en les équilibrant.

Réduit la durée de stockage habituelle et les coûts.

Il est recommandé d'utiliser ALAMBIC B3® à un dosage de 1g/°/hl ( valeur moyenne ).

ALAMBIC by B3 partoeno




### Caractéristique physico-chimique et limite bactériologique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Aspect : | poudre fine | Fer : | < 50 ppm |
| Couleur : | marron clair | Mercure : | < 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 B3®
Code douanier 13021990

PARTOENO S.A.R.L – 19 rue de la Source – ZA Haut Vigneau 33170 GRADIGNAN Tél : **00 33 5 56 56 32 70** - Fax : 00 33 5 56 56 32 71 - www.partoeno.com
Siret 38245449400040 - TVA intracommunautaire : FR61382454494



Les informations contenues dans cette documentation sont l'exacte transcription de notre connaissance du produit. Elles sont la propriété exclusive de Partoeno sarl. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier que son usage est bien en accord avec les texes et législations en vigueur

ALAMBIC by Majestic partoeno

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

# 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 FRANÇAIS.**

### 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 1,5 g/°/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 | Mercure : | < 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

Les informations contenues dans cette documentation sont l'exacte transcription de notre connaissance du produit. Elles sont la propriété exclusive de Partoeno sarl. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier que son usage est bien en accord avec les texes et législations en vigueur

PARTOENO S.A.R.L

19 rue de la Source

ZA Haut Vigneau 33170 GRADIGNAN

Tél : **00 33 5 56 56 32 70** - Fax : 00 33 5 56 56 32 7

www.partoeno.com

Siret 38245449400040 - TVA intracommunautaire : FR61382454494