

ALAMBIC
B1 by partoeno

L'art et la science
au service de
la Distillation

ALAMBIC
B1 by partoeno

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
B1 by 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 B1®
Code douanier 13021990