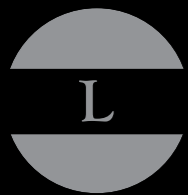


# Cuissons : Protocole L



Bordeaux 225 L  
6 cercles noirs



## Protocole de cuisson :

Quelques gouttes d'eau pour un effet majeur.



## Principe fondateur

Favorise la réaction de Maillard  
Une recette ancestrale pour apporter les conditions optimales de cuisson et de torréfaction de vos tonneaux.



## Performances

Cadus introduit avec succès un protocole de cuisson pour un résultat sensoriel plus homogène et reproductible.

Ajout d'une quantité mesurée d'eau au début de la cuisson des coques pour :

- Favoriser les conditions de la réaction dite « de Maillard »
- Donner aux utilisateurs un profil de cuisson plus fin, doux, délicat, rond et subtil, permettant une lecture plus rapide des résultats de l'élevage
- Favoriser la formation des composés polymérisés bruns
- Développer les arômes de grillé, toast, noisette, miel, beurré, malt, caramel, ou plus surprenant encore, les notes amande



## Applications œnologiques

En optimisant certaines formations, L a un effet positif sur :

- Élevages délicats
- Programmes « En primeur ».

## Postulat



« Il nous est apparu évident de réunir les conditions et optimums requis pour réaliser des cuissons aussi homogènes qu'avec les méthodes traditionnelles mais aboutissant à un résultat sensoriel plus consensuel. Nos travaux sur les réactions de Maillard nous auront permis d'aboutir à cet ajout qui connaît aujourd'hui un accueil chaleureux sur nos marchés locaux et export. »

F.P. Barbier, Président.

# CADUS

Rien ne se comparera à votre vin