



XtraPURE

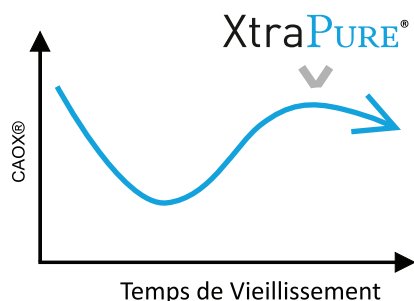
Protéger les goûts et les vins de l'oxydation

L'usage de bois frais en fermentation s'est fortement répandu sur les bases d'une pratique empirique. Les résultats attendus sont la protection de la couleur, la pureté du fruit et l'équilibre en bouche. À ce jour, la réponse à ces attentes réside essentiellement dans la **protection des goûts et des vins vis-à-vis des phénomènes oxydatifs**.

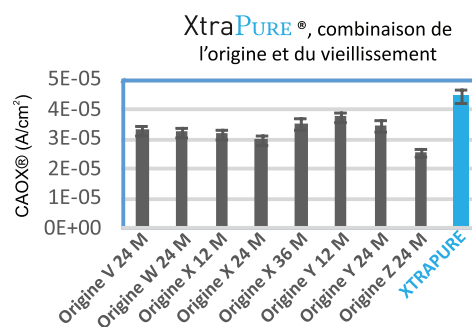
La **CAOX®** - capacité antioxydante - est une technique électrochimique, développée par **Chêne & Cie**, qui mesure les intensités de courant proportionnelles **aux teneurs d'antioxydants** du bois.

La **CAOX®** des bois dépend de trois paramètres : l'**origine**, le temps de **vieillessement** et le **traitement thermique**. Nous avons combiné ces trois variables pour une capacité antioxydante la plus élevée possible. C'est la recette Xtra**PURE®**.

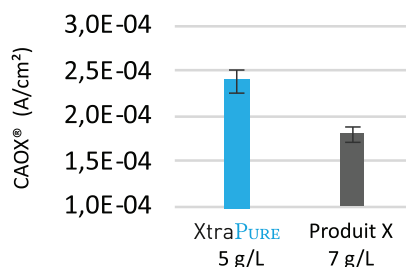
Grâce à une étude approfondie du potentiel antioxydant dans les forêts françaises, nous avons sélectionné certaines **forêts de l'est de la France** traditionnellement utilisées en tonnellerie pour les grands vins blancs.



Lors du vieillissement naturel du bois la quantité de composés antioxydants varie et leur **extractibilité augmente**.



Essai sur vins blancs
(addition en fermentation et dosage
1 mois après la fin de la FA)



Le traitement thermique n'est pas une chauffe d'aromatation. Il assure l'abaissement de l'hygrométrie et favorise l'extractibilité. À une dose **25% plus faible**, Xtra**PURE®** fournit une **CAOX® 2 fois plus importante**.

Conseils d'utilisation :

- En fermentation : vins blancs, rosés, rouges.
- Dosage : 1 à 3 g/L
- Vendanges saines et botrytisées
- Particulièrement adapté aux vins à faible teneur en SO₂



XTRACHÊNE

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

contact@xtrachene.fr
+33 5 57 33 00 10
www.xtrachene.fr

Membre de
CHÊNE & CIE