

XOAKERS



CONVECTION

Chêne français et américain

XTRACHÈNE

Les XOakers ont été créés pour renouveler l'apport boisé d'une barrique neutre. Ils permettent l'association de plusieurs chauffe et origines de chêne au sein d'une même barrique.



XOakers chêne français chauffe Moyenne

Les XOakers chêne français chauffe Moyenne apportent de la consistance en bouche et augmentent la sucrosité des vins. Au nez, la complexité et la variété aromatique sont remarquables.



XOakers chêne français chauffe Moyenne+

Les XOakers chêne français chauffe Moyenne+ relèvent le potentiel fruité du vin et renforcent sa persistance aromatique en bouche. Au nez, ce sont les arômes gourmands et de torréfaction qui dominent avec une légère touche fumée.



XOakers chêne américain chauffe Moyenne

Les XOakers chêne français chauffe Moyenne orientent les vins élevés en barriques vers un enrobage de la structure et vers une persistance du caractère fruité. Au nez, la gamme aromatique, typique du chêne américain, est centrée sur le fruit, la noix de coco et les arômes de pâtisserie.



XOakers chêne américain chauffe Moyenne+

Les XOakers chêne américain chauffe Moyenne+ donnent des vins enrobés et de la fraîcheur en bouche. Au nez, c'est le caractère fruité qui domine ainsi que des arômes gourmands et de torréfaction.

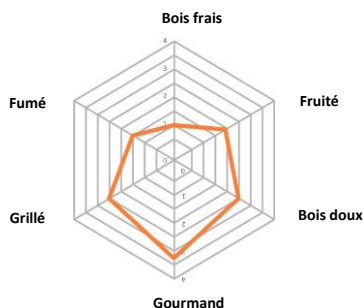
Profil aromatique :

CHÊNE
Français

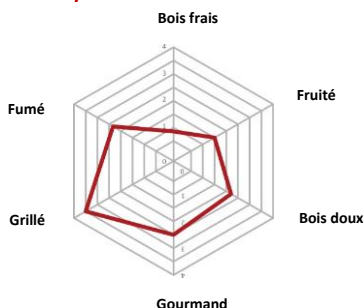
AMERICAN
oak

Fumé
Réglisse
Fumée
Grillé
Pain grillé
Amandes grillées
Café
Gourmand
Vanille
Caramel
Pain chaud

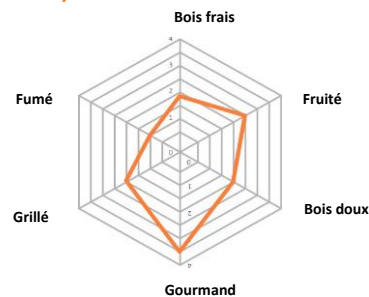
Chauffe Moyenne



Chauffe Moyenne +

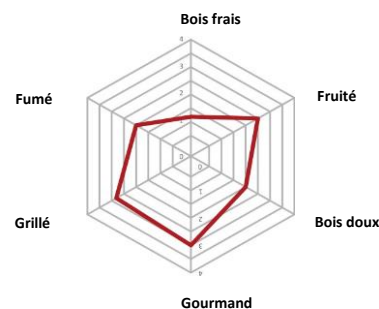


Chauffe Moyenne



Bois frais
Amande fraîche
Noix de coco
Fruité
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs
Bois doux
Cèdre
Tabac blond
Santal

Chauffe Moyenne +



Informations techniques

Dimensions : les XOakers sont des billes de bois de chêne de 2,54^{+0,3} cm de diamètre.
Déplacement : 0,5 litre pour 500 grammes.

Conditionnement

En sachet de polyéthylène alimentaire de 500 grammes.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 2 sachets de XOakers par fût de 225L.
Les XOakers sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

Site de production XTRACHÈNE
ZA Le Malastier
16130 Segonzac France

contact@xtrachene.fr
+33 5 45 35 52 10
www.xtrachene.fr



XTRACHÈNE



INTRANTS.BIO
Les produits utilisables
en Agriculture Biologique