

CATALOGO



XTRACHÈNE



SOMMARIO

USARE I CODICI - P3

CHIPS - P9

GRANULARI - P6



STAVETTES - P13

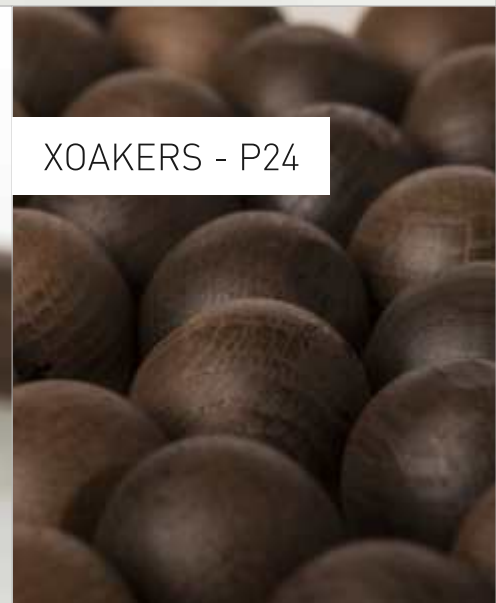
STICK 22.90 - P16



XTRAKITS - P20



XOAKERS - P24



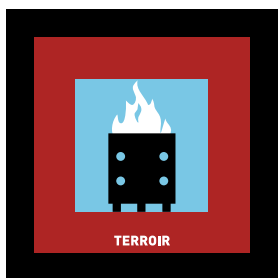
USARE I CODICI



TEMPO DI CONTATTO MINIMO



TOSTATURE, FUOCO A LEGNA E CONVEZIONE



GRANULARI



GRANULARI

Fermentazione

Sacco da 10 Kg

CHÊNE
Français
FS



Origine, stagionatura e tostature:

I Granulari di XtraChêne provengono da legno di rovere francese (*Quercus petraea* e *Quercus robur*).
La stagionatura del legno avviene su parco, all'aria aperta, per almeno due anni.

Di seguito le tostature disponibili:

- Legno Fresco: non tostato (stabilizzato)
- Tostatura Specifica (per convezione) alla fermentazione

Informazioni tecniche

Dimensioni: frammenti di legno di rovere dalle dimensioni di circa 5 mm ciascuna.

Incremento del volume: 2 litri per Kg.

Confezionamento

In sacchetti di polietilene alimentare da 10 Kg, sfusi; i Granulari freschi possono essere imballati anche in due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Granulari sono da mettere in contatto diretto col mosto o sin dagli inizi della vendemmia, per una durata da 2 a 4 settimane.

Si consiglia l'uso delle reti per infusione per vino bianco o per vino rosso svinato.

Analisi

XtraChêne analizza la presenza di alogenofenoli e alogenofenoli in base al piano di autocontrollo igienico (HACCP) e alle raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV):

- 2,4,6 triclorofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetraclorofenoli	< 0,019 µg/g
- pentaclorofenoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 tricloroanisoli	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetracloroanisoli	< 0,002 µg/g
- pentacloroanisoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisoli	< 0,001 µg/g

OGM, allergeni, natamicina

I Granulari di XtraChêne sono garantiti senza OGM, non contengono alcuna sostanza allergenica, né natamicina e non hanno subito alcun trattamento chimico.

Conservazione, scadenza e tracciabilità

Il legno ad uso enologico è soggetto a contaminazioni ambientali. Si consiglia pertanto di conservarlo in un luogo pulito, asciutto, temperato e al riparo dalla luce diretta del sole.

La data di scadenza è di anni 3, all'interno dell'imballaggio originale.

La tracciabilità viene garantita da un numero unico di lotto posto sull'imballaggio.

Normativa

L'utilizzo del legno ad uso enologico e per liquori è soggetto alla normativa vigente in ogni singolo Paese. XtraChêne non può essere ritenuta responsabile per un utilizzo dei propri prodotti non conforme alla suddetta normativa.

In quanto materiali a contatto con vini e liquori, i prodotti di XtraChêne sono conformi alle direttive dell'Unione Europea (articolo 16 del regolamento 1935/2004, CE 1507/2006 e CE 2007/68).

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



GRANULARI



I Granulari XtraChêne sono stati creati per introdurre un elemento boisé sin dal processo di fermentazione alcolica, ai fini della protezione e del riequilibrio delle uve raccolte.

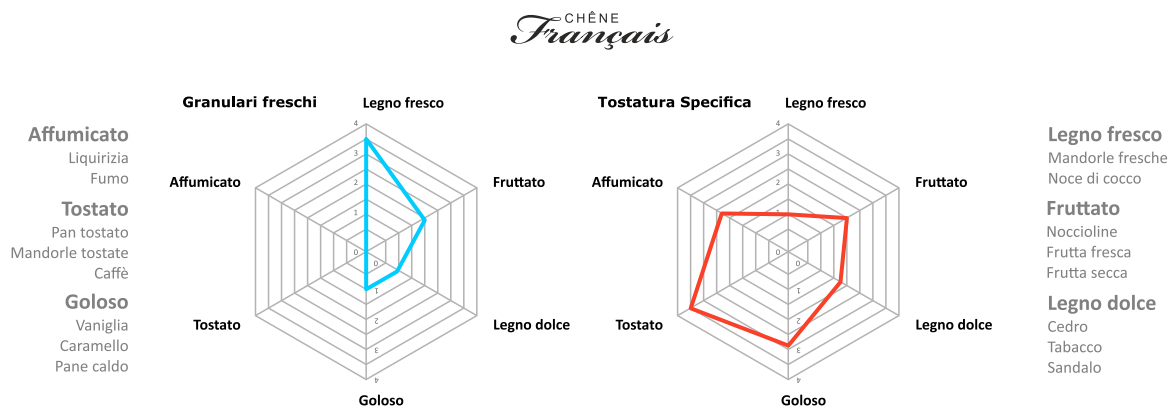
Granulari freschi

Il contributo aromatico dei Granulari freschi XtraChêne è elegante e delicato. I Granulari freschi sostengono il carattere fruttato del vino e ne attenuano quello vegetale. Permettono inoltre di stabilizzare il colore, nel caso di una vinificazione di uve rosse. Ne risulta un gusto eccezionale in bocca grazie ai tannini delicati e maturi, oltre che una corposità più elevata, un gusto avvolgente nel centro del palato e un sostegno al potenziale aromatico fruttato del vino.

Granulari tostatura Specifica

I Granulari tostati XtraChêne rivestono un ruolo fondamentale nel processo di vinificazione delle uve rosse a maturazione incompleta. Attenuano il carattere vegetale del vino e ne migliorano la qualità a livello generale. La loro ampia gamma aromatica conferisce complessità.

Profilo aromatico :



Informazioni tecniche

Dimensioni: frammenti di legno di rovere dalle dimensioni di circa 5 mm ciascuna.
Incremento del volume: 2 litri per Kg.

Confezionamento

In sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, sfusi; i Granulari freschi possono essere imballati anche in due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Granulari XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto o sin dagli inizi della vendemmia, per una durata da 2 a 4 settimane.

Si consiglia l'uso delle reti per infusione per vino bianco o per vino rosso svinato.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



CHIPS





CHIPS

Fermentazione e Invecchiamento
Sacco da 10 kg, 2 x 5 Kg reti per infusione

CHÊNE
Français

L M M+

AMERICAN
OAK

M M+



Origine, stagionatura e tostature

I Chips di XtraChêne provengono da legno di rovere francese (*Quercus petraea* e *Quercus robur*) e di rovere americano (rovere bianco - *Quercus alba*).

La stagionatura del legno avviene su parco, all'aria aperta, per almeno due anni.

Di seguito le tostature (per convezione) disponibili:

- rovere francese: tostature Leggera (L), Media (M) e Media+ (M+)
- rovere americano: tostature Media (M) e Media+ (M+)

Informazioni tecniche

Dimensioni: scaglie di legno di rovere dalle dimensioni di circa 12mm ciascuna.

Incremento di volume: 2 litri per Kg.

Confezionamento

In sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, con due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Chips di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto in fermentazione o col vino, per immersione delle reti, per una durata da 1 a 2 mesi.

Analisi

XtraChêne analizza la presenza di aloanisoli e alofenoli in base al piano di autocontrollo igienico (HACCP) e alle raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisoli	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisoli	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisoli	< 0,001 µg/g

OGM, allergeni, natamicina

I Chips di XtraChêne sono garantiti senza OGM, non contengono alcuna sostanza allergenica, né natamicina e non hanno subito alcun trattamento chimico.

Conservazione, scadenza e tracciabilità

Il legno ad uso enologico è soggetto a contaminazioni ambientali. Si consiglia pertanto di conservarlo in un luogo pulito, asciutto, temperato e al riparo dalla luce diretta del sole.

La data di scadenza è di anni 3, all'interno dell'imballaggio originale.

La tracciabilità viene garantita da un numero unico di lotto posto sull'imballaggio.

Normativa

L'utilizzo del legno ad uso enologico e per liquori è soggetto alla normativa vigente in ogni singolo Paese. XtraChêne non può essere ritenuta responsabile per un utilizzo dei propri prodotti non conforme alla suddetta normativa.

In quanto materiali a contatto con vini e liquori, i prodotti di XtraChêne sono conformi alle direttive dell'Unione Europea (articolo 16 del regolamento 1935/2004, CE 1507/2006 e CE 2007/68).

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



CHIPS



I Chips XtraChêne sono stati creati per conferire al vino sfumature moderne, sia da un punto di vista olfattivo che gustativo, durante i processi di vinificazione, invecchiamento o nelle note di chiusura.

Chips di rovere francese, tostatura Leggera

Dal punto di vista aromatico, dominano le note fruttate e soavi. La struttura tannica dei Chips a tostatura Leggera avvolge il centro del palato, conferendo un delicato aroma zuccherino. Questo tipo di tostatura permette di elevare i registri di frutta matura del vino.

Chips di rovere francese, tostatura Media

I Chips di rovere francese a tostatura Media sono caratterizzati da un'ampia varietà aromatica e da un'elevata complessità. Conferiscono lunghezza e volume nel palato. Questa tostatura permette una migliore equilibratura del vino grazie a tannini morbidi

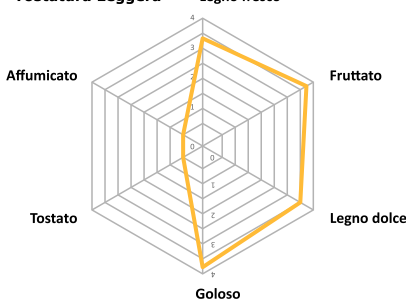
Chips di rovere francese, tostatura Media+

I Chips di rovere francese a tostatura Media+ contribuiscono a dare al vino un profilo aromatico dominato da note di torrefazione e lievemente affumicate. In bocca, questa tostatura innalza il potenziale del vino, ne aumenta la lunghezza per farne esplodere nel finale gli accenti fruttati.

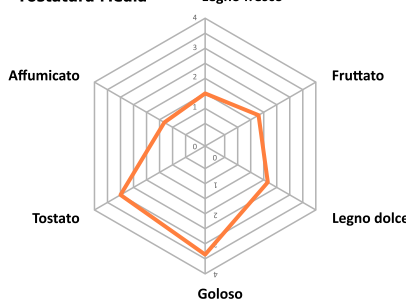
Profilo aromatico :

CHÊNE
Français

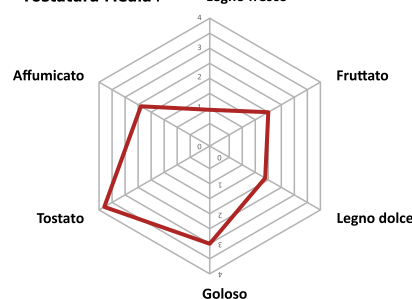
Tostatura Leggera Legno fresco



Tostatura Media Legno fresco



Tostatura Media+ Legno fresco



Affumicato

Liquirizia
Fumo

Tostato

Pan tostato
Mandorle tostate
Caffè

Goloso

Vaniglia
Caramello
Pane caldo

Madera fresca

Almendra fresca
Coco

Afrutado

Nueces
Fruta fresca
Fruta seca

Madera suave

Cedro
Tabaco
Sándalo

Informazioni tecniche

Dimensioni: scaglie di legno di rovere dalle dimensioni di circa 12mm ciascuna.
Incremento di volume: 2 litri per Kg.

Confezionamento

In sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, con due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Chips di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto in fermentazione o col vino, per immersione delle reti, per una durata da 1 a 2 mesi.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



CHIPS



I Chips XtraChêne sono stati creati per conferire al vino sfumature moderne, sia da un punto di vista olfattivo che gustativo, durante i processi di vinificazione, invecchiamento o nelle note di chiusura.

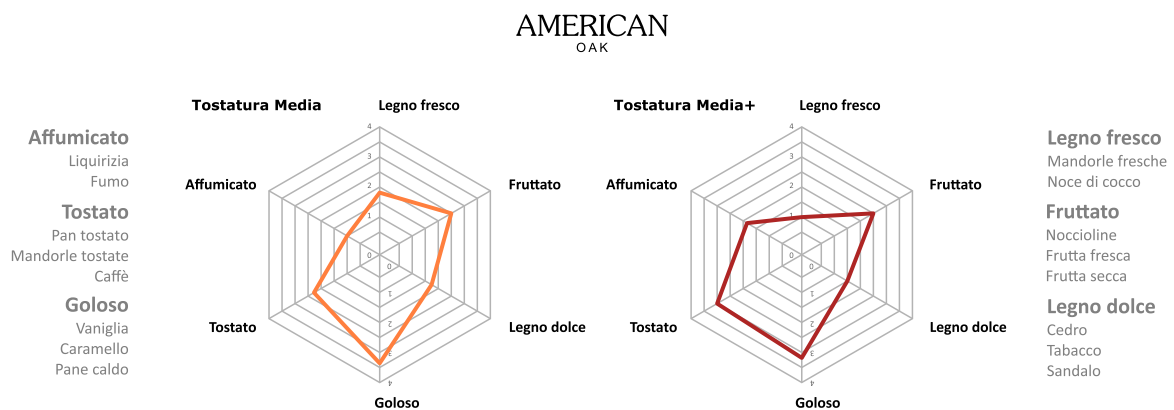
Chips di rovere americano, tostatura Media

I Chips di rovere americano a tostatura Media conferiscono al vino un profilo aromatico tipico di questo legno, che si dirigono verso accenti fruttati, di cocco e aromi di pasticceria. In bocca domina la dolcezza, conferendo al tutto struttura del tutto avvolgente.

Chips di rovere americano, tostatura Media+

I Chips di rovere americano a tostatura Media+ hanno un profilo aromatico a tutto tondo, con ritorni fruttati particolarmente intensi, aromi tostati e lievemente affumicati. In bocca, viene esaltata la freschezza aromatica del vino, con toni percettibili di frutta matura.

Profilo aromatico :



Informazioni tecniche

Dimensioni: scaglie di legno di rovere dalle dimensioni di circa 12mm ciascuna.
Incremento di volume: 2 litri per Kg.

Confezionamento

In sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, con due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Chips di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto in fermentazione o col vino, per immersione delle reti, per una durata da 1 a 2 mesi.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & CIE



STAVETTES



STAVETTES

Fermentazione e Invecchiamento

Sacco da 10 kg, 2 x 5 Kg reti per infusione

CHÊNE
Français

L M M+

AMERICAN
OAK

S



Origine, stagionatura e tostature

Le Stavettes di XtraChêne provengono da legno di rovere francese (*Quercus petraea* e *Quercus robur*) e di rovere americano (rovere bianco - *Quercus alba*).

La stagionatura del legno avviene su parco, all'aria aperta, per almeno due anni per il rovere francese e tre anni per il rovere americano.

Di seguito le tostature (per convezione) disponibili:

- rovere francese : tostature Leggera (L), Media (M) e Media+ (M+)
- rovere americano : tostatura Specifica (S).

Informazioni tecniche

Dimensioni: segmenti di legno di rovere da 5 cm x 5 cm x 1 cm.

Incremento del volume: 2 litri per Kg.

Superficie: Da 4 a 4,5 m² in base alla tostatura, per 10 Kg.

Confezionamento

Sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, con due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 2 a 6 g/l.

Le Stavettes di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto o col vino, per immersione e per una durata minima di 3 mesi.

Analisi

XtraChêne analizza la presenza di aloanisoli e alofenoli in base al piano di autocontrollo igienico (HACCP) e alle raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisoli	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisoli	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisoli	< 0,001 µg/g

OGM, allergeni, natamicina

Le Stavettes di XtraChêne sono garantite senza OGM, non contengono alcuna sostanza allergenica, né natamicina e non hanno subito alcun trattamento chimico.

Conservazione, scadenza e tracciabilità

Il legno ad uso enologico è soggetto a contaminazioni ambientali. Si consiglia pertanto di conservarlo in un luogo pulito, asciutto, temperato e al riparo dalla luce diretta del sole.

La data di scadenza è di anni 3, all'interno dell'imballaggio originale.

La tracciabilità viene garantita da un numero unico di lotto posto sull'imballaggio.

Normativa

L'utilizzo del legno ad uso enologico e per liquori è soggetto alla normativa vigente in ogni singolo Paese. XtraChêne non può essere ritenuta responsabile per un utilizzo dei propri prodotti non conforme alla suddetta normativa.

In quanto materiali a contatto con vini e liquori, i prodotti di XtraChêne sono conformi alle direttive dell'Unione Europea (articolo 16 del regolamento 1935/2004, CE 1507/2006 e CE 2007/68).

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr

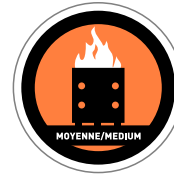


XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



STAVETTES



Le Stavettes XtraChêne sono state create per soddisfare al contempo l'esigenza di apporto legnoso durante la fermentazione e quella finalizzata alla ricerca di processi di invecchiamento più brevi (3-4 mesi) e completi.

Stavettes di rovere francese tostatura Leggera

Le Stavettes a tostatura Leggera conferiscono densità e volume in bocca. La struttura nel centro del palato è più corposa e solida, il vino ne risulta più dolce e denso. Al naso, rivela una gamma che si dirige verso note di frutta, legno morbido e vaniglia.

Stavettes di rovere francese tostatura Media

Le Stavettes a tostatura Media contribuiscono a rendere più denso soprattutto il centro del palato. Permettono inoltre di migliorare significativamente la concentrazione zuccherina del vino. Al naso, la complessità è elevata grazie a una gamma aromatica con evidenti note di legno morbido, di aromi tostati e pasticceria.

Stavettes di rovere francese tostatura Media+

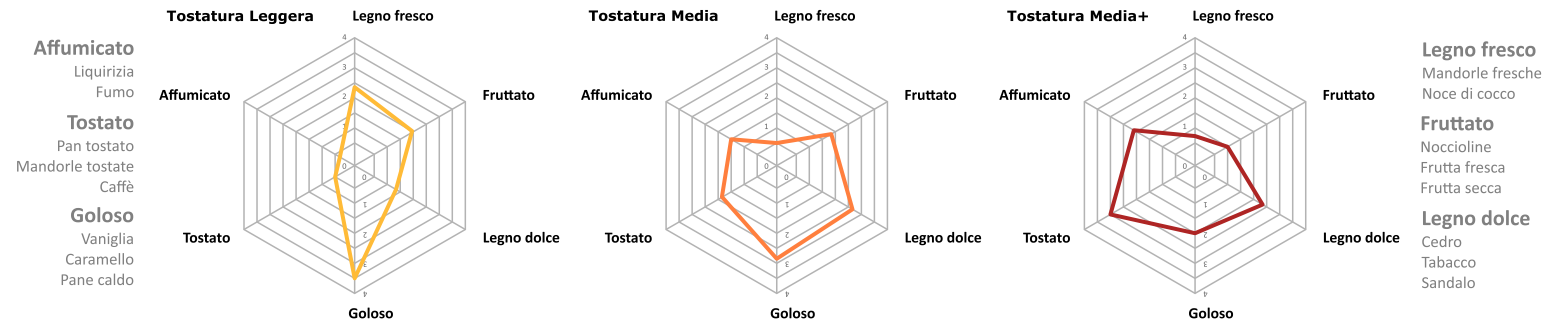
Le Stavettes a tostatura Media+ consolidano la lunghezza in bocca e conferiscono rotondità al vino. Contribuiscono inoltre a preservarne la freschezza naturale e a renderlo croccante. Al naso, dominano invece gli aromi tostati e di legno morbido.

Stavettes du rovere americano tostatura Specifica

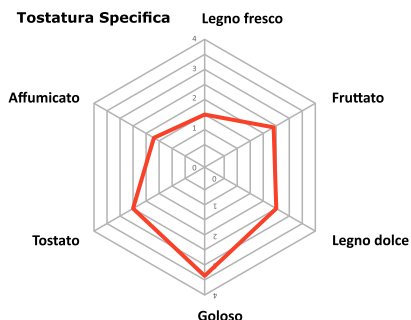
Le Stavettes di rovere americano sono state tostate secondo una ricetta specifica, la quale consente di innalzare l'insieme delle qualità di questo tipo di legno. In bocca, conferisce un gusto avvolgente di buona struttura, senza vena tannica. Al naso, presenta una gamma aromatica bella piena, dove spiccano accenti fruttati e golosi.

CHÊNE
Français

Profilo aromatico :



AMERICAN
OAK



Informazioni tecniche

Dimensioni: segmenti di legno di rovere da 5 cm x 5 cm x 1 cm.
Incremento del volume: 2 litri per Kg.
Superficie: Da 4 a 4,5 m² in base alla tostatura, per 10 Kg.

Confezionamento

Sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, con due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 2 a 6 g/l.
Le Stavettes di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto o col vino, per immersione e per una durata minima di 3 mesi.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



STICK 22.90



STICK 22.90

Fermentazione e Invecchiamento

Scatola da 40 Sticks

CHÊNE
Français
L M M+ Q T
AMERICAN
OAK
S



Origine, stagionatura e tostature

Gli Stick 22.90 di XtraChêne provengono da legno di rovere francese (*Quercus petraea* e *Quercus robur*) e di rovere americano (rovere bianco - *Quercus alba*).

La stagionatura del legno avviene su parco, all'aria aperta, per almeno due anni per il rovere francese e tre anni per il rovere americano.

Di seguito le tostature disponibili:

- rovere francese :
 - per convezione: tostature Leggera (L), Media (M) e Media+ (M+)
 - al fuoco a legna: Quattro e Terroir
- rovere americano: tostatura Specifica per convezione

Informazioni tecniche

Dimensioni: uno Stick 22.90 presenta una base quadrata da 22 mm e una lunghezza di 90 cm.

Incremento del volume: 0,5 litri per Stick 22.90.

Superficie: 800 cm²

Peso: da 250 a 280 grammi in base alla tostatura.

Imballaggio

Scatola di cartone alimentare da 40 Sticks 22.90, raggruppati in 2 pacchi da 20 unità.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4 Stick 22.90 per hl.

Gli Stick XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.

Analisi

XtraChêne analizza la presenza di aloanisoli e alofenoli in base al piano di autocontrollo igienico (HACCP) e alle raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisoli	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisoli	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisoli	< 0,001 µg/g

OGM, allergeni, natamicina

Gli Stick di XtraChêne sono garantiti senza OGM, non contengono alcuna sostanza allergenica, né natamicina e non hanno subito alcun trattamento chimico.

Conservazione, scadenza e tracciabilità

Il legno ad uso enologico è soggetto a contaminazioni ambientali. Si consiglia pertanto di conservarlo in un luogo pulito, asciutto, temperato e al riparo dalla luce diretta del sole.

La data di scadenza è di anni 3, all'interno dell'imballaggio originale.

La tracciabilità viene garantita da un numero unico di lotto posto sull'imballaggio.

Normativa

L'utilizzo del legno ad uso enologico e per liquori è soggetto alla normativa vigente in ogni singolo Paese. XtraChêne non può essere ritenuta responsabile per un utilizzo dei propri prodotti non conforme alla suddetta normativa.

In quanto materiali a contatto con vini e liquori, i prodotti di XtraChêne sono conformi alle direttive dell'Unione Europea (articolo 16 del regolamento 1935/2004, CE 1507/2006 e CE 2007/68).

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



STICK 22.90

CONVEZIONE



Gli stick 22.90 XtraChêne sono stati creati per innalzare le annate selezionate su di un intervallo da 6 a 12 mesi, grazie ad una forma che favorisce l'integrazione armonica del legno.

Stick 22.90 di rovere francese tostatura Leggera (Pastry)

Lo Stick 22.90 a tostatura Leggera conferisce densità e volume in bocca. La struttura nel centro del palato è più corposa e solida, il vino ne risulta più dolce e denso. Al naso, rivela una gamma che si dirige verso note di frutta, legno morbido e vaniglia.

Stick 22.90 di rovere francese tostatura Media

Lo Stick 22.90 a tostatura Media aumenta la densità soprattutto verso il centro del palato. Migliora inoltre in modo significativo il carattere zuccherino del vino. Al naso, offre una grande complessità grazie a una gamma aromatica con accenti di legno morbido, aromi tostati e di pasticceria.

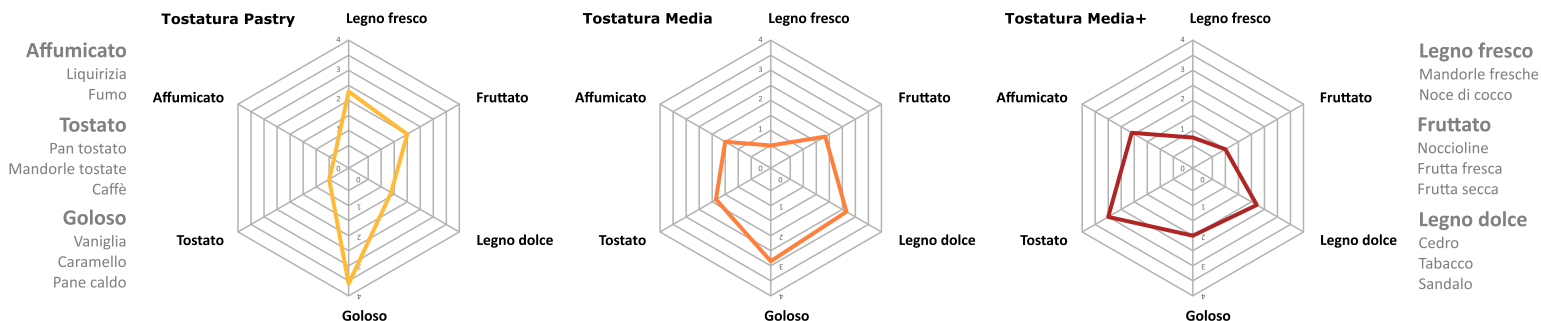
Stick 22.90 di rovere francese tostatura Media+

Lo Stick 22.90 a tostatura Media+ consolida la lunghezza in bocca e conferisce rotondità al vino. Contribuisce inoltre a preservarne la freschezza naturale e a renderlo croccante. Al naso, dominano invece gli aromi tostati e di legno morbido.

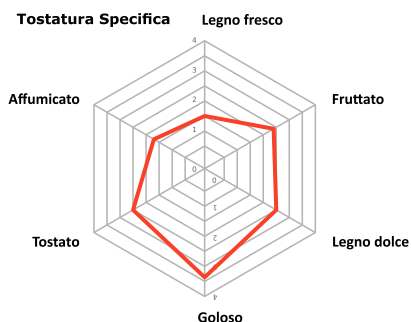
Stick 22.90 di rovere americano, tostatura Specifica

Lo Stick 22.90 di rovere americano ha seguito una tostatura secondo una ricetta specifica, la quale consente di innalzare l'insieme delle qualità di questo tipo di legno. In bocca, conferisce un gusto avvolgente di buona struttura, senza vena tannica. Al naso, presenta una gamma aromatica bella piena, dove spiccano accenti fruttati e golosi.

Profilo aromatico : *CHÊNE Français*



AMERICAN OAK



Informazioni tecniche

Dimensioni: uno Stick 22.90 presenta una base quadrata da 22 mm e una lunghezza di 90 cm.
 Incremento del volume: 0,5 litri per Stick 22.90.
 Superficie: 800 cm²
 Peso: da 250 a 280 grammi in base alla tostatura.

Imballaggio

Scatola di cartone alimentare da 40 Sticks 22.90, raggruppati in 2 pacchi da 20 unità.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4 Stick 22.90 per hl.
 Gli Stick 22.90 XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.

XTRACHÊNE
 rue des Malastiers
 16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

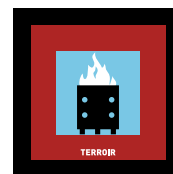
Membre de

 CHÊNE & Cie



STICK 22.90

FUOCO A LEGNA



Gli stick 22.90 Terroir e Quattro XtraChêne sono stati creati per conferire complessità ed eleganza ai vini che hanno subito un lungo processo d'invecchiamento. I nostri team hanno sviluppato una tostatura al fuoco a legna, appositamente per questa gamma. Il legno viene selezionato affinché la tostatura possa sprigionare tutto il potenziale naturale del vino.

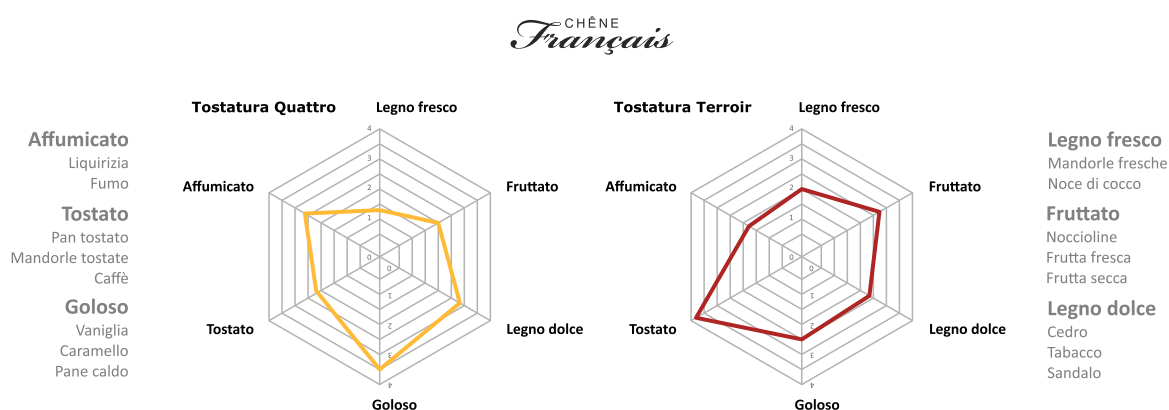
Stick 22.90 di rovere francese Terroir

Lo Stick 22.90 Terroir consolida la struttura del vino riempiendo il centro del palato mediante tannini setosi. In bocca, il gusto resiste ancora più a lungo e il finale è persistente. Al naso, emerge un'eccezionale freschezza, con note decisamente eleganti e una gamma aromatica a tutto tondo.

Stick 22.90 di rovere francese Quattro

Lo Stick 22.90 Quattro conferisce al vino un carattere zuccherino, riempiendo il centro del palato con tannini maturi. In bocca, la lunghezza è degna di nota e la persistenza aromatica ancora più intensa. Al naso, dominano invece gli aromi di legno morbido e di pasticceria.

Profilo aromatico :



Informazioni tecniche

Dimensioni: uno Stick 22.90 presenta una base quadrata da 22 mm e una lunghezza di 90 cm.

Incremento del volume: 0,5 litri per Stick 22.90.

Superficie: 800 cm²

Peso: da 250 a 280 grammi in base alla tostatura.

Imballaggio

Scatola di cartone alimentare da 40 Sticks 22.90, raggruppati in 2 pacchi da 20 unità.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4 Stick 22.90 per hl.

Gli Stick 22.90 XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



XTRAKITS



XTRAKITS

Invecchiamento

Per unità

CHÈNE
Français
M M+ Q T E
AMERICAN
OAK
M M+



Origine, stagionatura e tostature

Gli Xtrakit di XtraChêne provengono da legno di rovere francese (*Quercus petraea* e *Quercus robur*) e di rovere americano (rovere bianco - *Quercus alba*).

La stagionatura del legno avviene su parco, all'aria aperta, per almeno due anni per il rovere francese e tre anni per il rovere americano.

Di seguito le tostature disponibili:

- rovere francese :
 - per convezione: tostature Équilibre (unione di più tostature), Media (M) e Media+ (M+)
 - al fuoco a legna: Quattro e Terroir
- rovere americano: tostatura Specifica per convezione

Informazioni tecniche

Dimensioni: l'XtraKit XtraChêne è composto da 12 segmenti di stick da 22,5 cm, raccolti in fasci.

Incremento del volume: 1,5 litri per Xtrakit.

Superficie: 2.500 cm²

Peso: da 750 a 850 grammi in base alla tostatura.

Confezionamento

In sacchetti di polietilene alimentare singoli.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: 1 XtraKit per fusto da 225 L.

Gli XtraKit di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.

Analisi

XtraChêne analizza la presenza di aloanisoli e alofenoli in base al piano di autocontrollo igienico (HACCP) e alle raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisoli	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisoli	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisoli	< 0,001 µg/g

OGM, allergeni, natamicina

Gli XtraKit di XtraChêne sono garantiti senza OGM, non contengono alcuna sostanza allergenica, né natamicina e non hanno subito alcun trattamento chimico.

Conservazione, scadenza e tracciabilità

Il legno ad uso enologico è soggetto a contaminazioni ambientali. Si consiglia pertanto di conservarlo in un luogo pulito, asciutto, temperato e al riparo dalla luce diretta del sole.

La data di scadenza è di anni 3, all'interno dell'imballaggio originale.

La tracciabilità viene garantita da un numero unico di lotto posto sull'imballaggio.

Normativa

L'utilizzo del legno ad uso enologico e per liquori è soggetto alla normativa vigente in ogni singolo Paese. XtraChêne non può essere ritenuta responsabile per un utilizzo dei propri prodotti non conforme alla suddetta normativa.

In quanto materiali a contatto con vini e liquori, i prodotti di XtraChêne sono conformi alle direttive dell'Unione Europea (articolo 16 del regolamento 1935/2004, CE 1507/2006 e CE 2007/68).

XTRACHÈNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÈNE

Membre de
CHÈNE & Cie



XTRAKIT CONVEZIONE



Gli XtraKit di XtraChêne sono inserti creati per rinnovare il potenziale enologico di una barrique neutra.

XtraKit di rovere francese Équilibre

L'XtraKit Équilibre unisce tre tipi di tostatura per convezione. In bocca, conferisce al vino un equilibrio naturale. Denso, zuccherino ed elegante: tali sono i principali attributi gustativi con i quali lo si può definire. Al naso, l'insieme della gamma aromatica è rappresentata con armonia.

XtraKit di rovere francese, tostatura Media

L'XtraKit di rovere francese a tostatura Media contribuisce a rendere più denso soprattutto il centro del palato. Permette inoltre di migliorare significativamente la concentrazione zuccherina del vino. Al naso, offre una grande complessità grazie a una gamma aromatica con accenti di legno morbido, aromi tostati e di pasticceria.

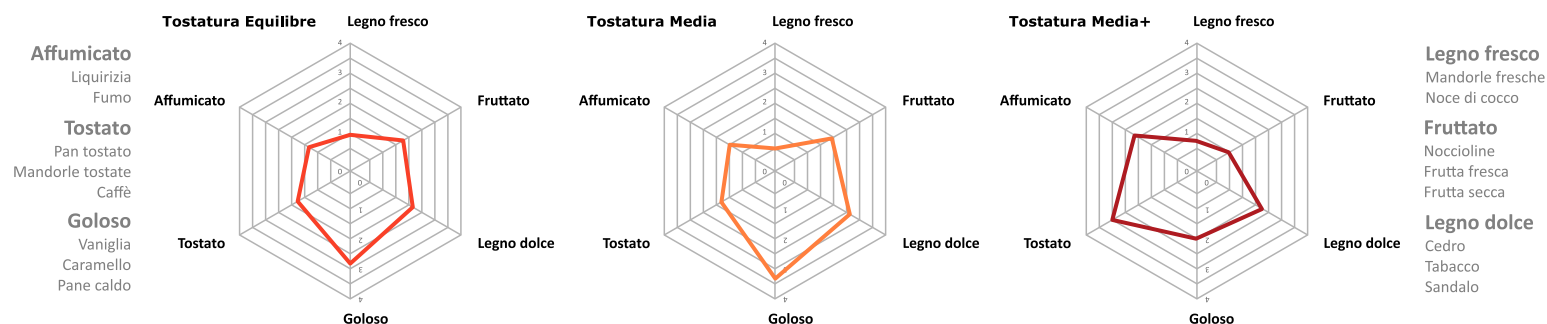
XtraKit di rovere francese, tostatura Media+

L'XtraKit di rovere francese a tostatura Media+ consolida la lunghezza in bocca e conferisce rotondità al vino. Contribuisce inoltre a preservarne la freschezza naturale e a renderlo croccante. Al naso, dominano invece gli aromi tostati e di legno morbido.

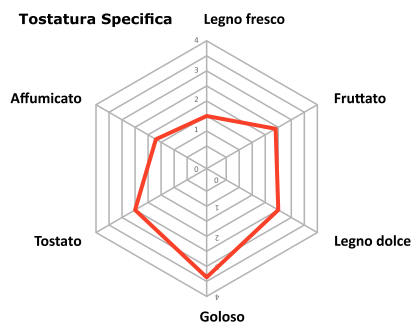
XtraKit di rovere americano, tostatura Specifica

L'XtraKit di rovere americano ha seguito una tostatura secondo una ricetta specifica, la quale consente di innalzare l'insieme delle qualità di questo tipo di legno. In bocca, conferisce un gusto avvolgente di buona struttura, senza vena tannica. Al naso, presenta una gamma aromatica bella piena, dove spiccano accenti fruttati e golosi.

Profilo aromatico : *CHÊNE Français*



AMERICAN OAK



Informazioni tecniche

Dimensioni: l'XtraKit XtraChêne è composto da 12 segmenti di stick da 22,5 cm, raccolti in fasci.
Incremento del volume: 1,5 litri per XtraKit.
Superficie: 2.500 cm²
Peso: da 750 a 850 grammi in base alla tostatura.

Confezionamento

In sacchetti di polietilene alimentare singoli.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: 1 XtraKit per fusto da 225 L.
Gli XtraKit di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



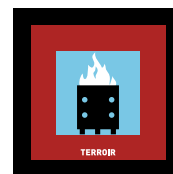
XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



XTRAKIT

FUOCO A LEGNA



Gli XtraKit di XtraChêne sono inserti creati per rinnovare il potenziale enologico di una barrique neutra.

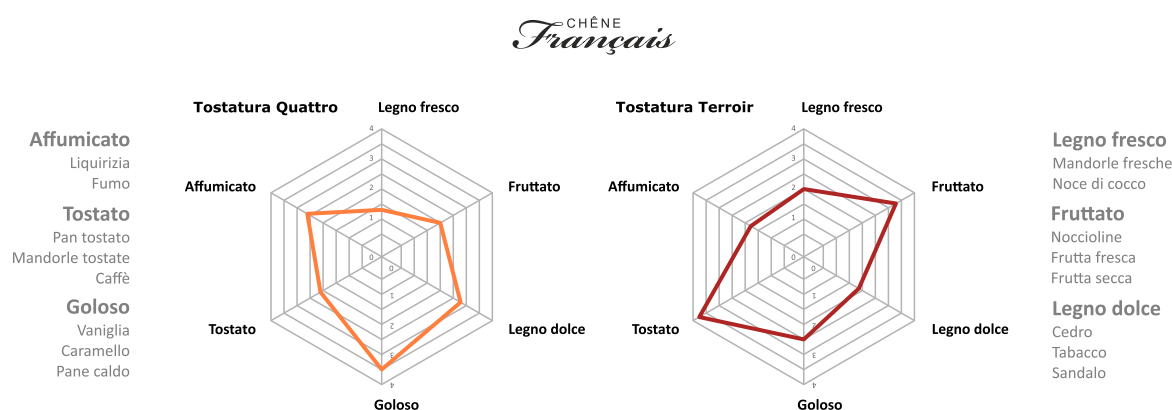
XtraKit di rovere francese Terroir

L'XtraKit Terroir consolida la struttura del vino riempiendo il centro del palato mediante tannini setosi. In bocca, il gusto resiste ancora più a lungo e il finale è persistente. Al naso, emerge un'eccezionale freschezza, con note decisamente eleganti e una gamma aromatica a tutto tondo.

XtraKit di rovere francese Quattro

L'XtraKit Quattro conferisce al vino un carattere zuccherino, riempiendo il centro del palato con tannini maturi. In bocca, la lunghezza è degna di nota e la persistenza aromatica ancora più intensa. Al naso, dominano invece gli aromi di legno morbido e di pasticceria.

Profilo aromatico :



Informazioni tecniche

Dimensioni: l'XtraKit XtraChêne è composto da 12 segmenti di stick da 22,5 cm, raccolti in fasci.

Incremento del volume: 1,5 litri per XtraKit.

Superficie: 2.500 cm²

Peso: da 750 a 850 grammi in base alla tostatura.

Confezionamento

In sacchetti di polietilene alimentare singoli.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: 1 XtraKit per fusto da 225 L.

Gli XtraKit di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



XOAKERS



XOAKERS

Invecchiamento

Sacchetti da 500 grammi

CHÊNE
Français

M M+

AMERICAN
OAK

M M+



Origine, stagionatura e tostature

Le XOakers di XtraChêne provengono da legno di rovere francese (*Quercus petraea* e *Quercus robur*) e di rovere americano (rovere bianco - *Quercus alba*).

La stagionatura del legno avviene su parco, all'aria aperta, per almeno due anni per il rovere francese e tre anni per il rovere americano.

Di seguito le tostature (per convezione) disponibili:

- rovere francese: tostature Media (M) e Media+ (M+)
- rovere americano: tostature Media (M) e Media+ (M+)

Informazioni tecniche

Dimensioni: le XOakers sono sfere di legno di rovere da 2,54 cm di diametro.

Incremento del volume: 0,5 litri per 500 grammi.

Confezionamento

In sacchetti di polietilene alimentare da 500 grammi.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 2 sacchetti di XOakers per fusti da 225 L.

Le XOakers di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.

Analisi

XtraChêne analizza la presenza di alogenisioli e alofenoli in base al piano di autocontrollo igienico (HACCP) e alle raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- Pentachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisoli	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisoli	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisoli	< 0,001 µg/g

OGM, allergeni, natamicina

Le XOakers di XtraChêne sono garantite senza OGM, non contengono alcuna sostanza allergenica, né natamicina e non hanno subito alcun trattamento chimico.

Conservazione, scadenza e tracciabilità

Il legno ad uso enologico è soggetto a contaminazioni ambientali. Si consiglia pertanto di conservarlo in un luogo pulito, asciutto, temperato e al riparo dalla luce diretta del sole.

La data di scadenza è di anni 3, all'interno dell'imballaggio originale.

La tracciabilità viene garantita da un numero unico di lotto posto sull'imballaggio.

Normativa

L'utilizzo del legno ad uso enologico e per liquori è soggetto alla normativa vigente in ogni singolo Paese. XtraChêne non può essere ritenuta responsabile per un utilizzo dei propri prodotti non conforme alla suddetta normativa.

In quanto materiali a contatto con vini e liquori, i prodotti di XtraChêne sono conformi alle direttive dell'Unione Europea (articolo 16 del regolamento 1935/2004, CE 1507/2006 e CE 2007/68).

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie



XOAKERS



Le XOakers sono sfere di legno create per rinnovare l'apporto legnoso di una barrique neutra. Permettono l'associazione di tostature e provenienze diverse del legno di rovere, all'interno di una stessa barrique.

XOakers di rovere francese, tostatura Media

Le XOakers di rovere francese a tostatura Media conferiscono corposità in bocca, aumentando la concentrazione zuccherina del vino. Al naso, emergono una complessità e una varietà aromatica eccezionali.

XOakers di rovere francese, tostatura Media+

Le XOakers di rovere francese a tostatura Media+ innalzano il potenziale fruttato del vino, rinforzandone la lunghezza aromatica in bocca. Al naso, dominano invece gli aromi tostati e golosi, con sfumature lievemente affumicate.

XOakers di rovere americano, tostatura Media

Le XOakers di rovere americano a tostatura Media dirigono i vini invecchiati in barrique verso una struttura avvolgente e accenti fruttati che resistono in bocca. Al naso, la gamma aromatica tipica della rovere americana è incentrata sulla frutta, il cocco e aromi di pasticceria.

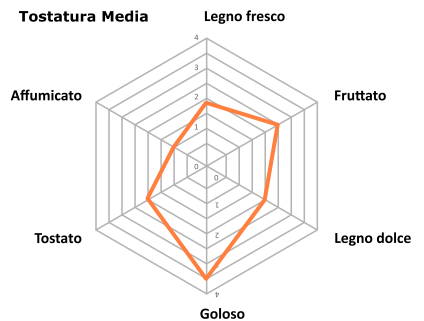
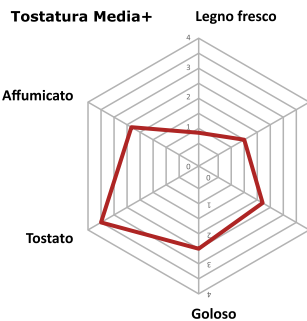
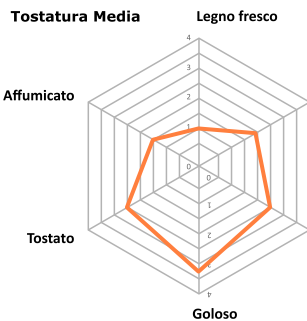
XOakers di rovere americano, tostatura Media+

Le XOakers di rovere americano a tostatura Media+ permettono di ottenere vini ampi e freschezza in bocca. Al naso, dominano gli accenti fruttati, insieme ad aromi tostati e golosi.

Profilo aromatico :

CHÊNE
Français

AMERICAN
OAK



Legno fresco
Mandorle fresche
Noce di cocco

Fruttato
Noccioline
Frutta fresca
Frutta secca

Legno dolce
Cedro
Tabacco
Sandalò

Informazioni tecniche

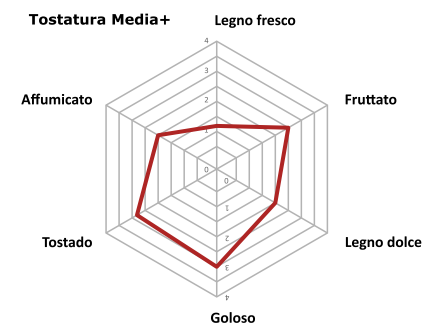
Dimensioni: le XOakers sono sfere di legno di rovere da 2,54 cm di diametro.
Incremento del volume: 0,5 litri per 500 grammi.

Confezionamento

In sacchetti di polietilene alimentare da 500 grammi.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 2 sacchetti di XOakers per fusti da 225 L.
Le XOakers di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.



XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie





CHÊNE *Français*

CHIPS E GRANULARI
CONFEZIONAMENTO



XTRACHÊNE

CHÊNE *Français*



FR - NOME D'USCITA E CONTENUTO QUALITÀ
Si conferisce una garanzia di qualità.
Il chene francese è un chene di alta qualità.
Contiene il 10% di acqua per chene.
Tempo di essiccazione: da 15 a 20 ore.
Contiene di acido - dopo un lavaggio -
contiene il 10% di acqua per chene.
Tempo di essiccazione: da 15 a 20 ore.
Contiene il 10% di acqua per chene.
Tempo di essiccazione: da 15 a 20 ore.

EN - PRODUCT INFORMATION
This is a quality French oak.
The French oak is a high quality oak.
It contains 10% water per oak.
Drying time: 15 to 20 hours.
It contains 10% water per oak.
Drying time: 15 to 20 hours.
It contains 10% water per oak.
Drying time: 15 to 20 hours.

ES - INFORMACIÓN DEL PRODUCTO
Se otorga una garantía de calidad.
El chene francés es un chene de alta calidad.
Contiene el 10% de agua por chene.
Tiempo de secado: de 15 a 20 horas.
Contiene el 10% de agua por chene.
Tiempo de secado: de 15 a 20 horas.
Contiene el 10% de agua por chene.
Tiempo de secado: de 15 a 20 horas.

IT - INFORMAZIONI PRODOTTO
Si conferisce una garanzia di qualità.
Il chene francese è un chene di alta qualità.
Contiene il 10% di acqua per chene.
Tempo di essiccazione: da 15 a 20 ore.
Contiene il 10% di acqua per chene.
Tempo di essiccazione: da 15 a 20 ore.
Contiene il 10% di acqua per chene.
Tempo di essiccazione: da 15 a 20 ore.

XTRACHÊNE
Granulari/Granulados Fresh/Fresh
French Oak - Chêne Français - Roble Francés
10kg/22lb - 100% FSC C0C0100
www.xtrachene.com





XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr

Membre de
CHÊNE & Cie