



XOAKERS

Crianza

Saco de 500 gramos

CHÊNE
Français

M M+

AMERICAN
OAK

M M+



Origen, maduración de la madera y tostados

Los XOakers XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – *Quercus petraea* y *Quercus robur*) y del roble americano (roble blanco – *quercus alba*).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años para el roble francés y de tres años para el roble americano.

Los tostados (por convección) disponibles son los siguientes:

- roble francés: tostado Medio (M) y Medio+ (M+)
- roble americano: tostado Medio (M) y Medio+ (M+)

Datos técnicos

Dimensiones: los XOakers son esferas de madera de roble de 2,54 cm de diámetro.

Desplazamiento: 0,5 litros por cada 500 gramos.

Presentación

En bolsa de polietileno para uso alimentario de 500 gramos.

Modo de empleo

Dosis: de 1 a 2 bolsas de XOakers por barrica de 225 L.

Los XOakers XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el vino.

Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

| | |
|-----------------------------|--------------|
| - 2,4,6 trichlorofenol | < 0,005 µg/g |
| - 2,3,4,6 tetrachlorofenol | < 0,019 µg/g |
| - Pentachlorofenol | < 0,019 µg/g |
| - 2,4,6 tribromofenol | < 0,005 µg/g |
| - 2,4,6 trichloroanisol | < 0,001 µg/g |
| - 2,3,4,6 tetrachloroanisol | < 0,002 µg/g |
| - pentachloroanisol | < 0,019 µg/g |
| - 2,4,6 tribromoanisol | < 0,001 µg/g |

OGM, alérgenos, natamicina

Los XOakers XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos XOakers no han sido sometidos a tratamiento químico alguno.

Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

Normativa

La utilización de maderas para la enología y las bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

