

XTRAKITS

Crianza
Por unidad

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



Origen, maduración de la madera y tostados

Los XtraKits 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 disponibles son los siguientes:

- roble francés :
 - por convección: tostado blend (combinación de tostados), medio (M) y medio+ (M+)
 - al fuego de leña: Quattro y Terroir
- roble americano: tostado único y específico por convección

Datos técnicos

Dimensiones: cada XtraKit está formado por 12 segmentos de Sticks de 22,5 cm de largo unidos entre si.

Desplazamiento: 1,5 litros por XtraKit.

Superficie: 2.500 cm².

Peso: de 750 a 850 gramos según el tipo de tostado y origen.

Presentación

En bolsa de polietileno para uso aïimentario individual.

Modo de empleo

Dosis: 1 XtraKit por barrica de 225 L.

Los XtraKits XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o 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 XtraKits XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos chips 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 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

