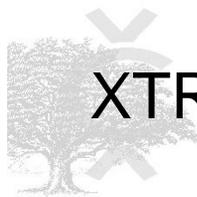




# XtraPURE



# XTRACHÊNE

El uso de maderas enológicas durante la fermentación se ha extendido ampliamente. En la mayoría de los casos, el objetivo consiste en garantizar una buena estabilidad de la materia fenólica en cuanto al color y a la estructura. En ocasiones, ayuda a quitar ciertos caracteres vegetales.

XtraPure® propone un nuevo enfoque al permitir **exaltar la fruta** y aportar tanto **intensidad** como **calidad aromática**.

Además de conseguir exitosamente estabilizar la materia fenólica, nuestro granulado XtraPure® produce rápidamente un gran aporte cualitativo en boca. Gracias a nuestra particular **selección de madera de roble francés** y a **un largo curado al aire libre** en nuestros parques, XtraPure® **DISMINUYE LA SENSACIÓN DE AMARGOR** sin aportar notas de madera. **Se respeta sobre todo la identidad aromática del vino.**

El estudio en profundidad sobre el efecto que tiene el uso de los diferentes tipos de maderas enológicas durante la vinificación ha demostrado que un mismo vino presenta cambios en su perfil aromático y gustativo a la vez que XtraPure® le ayuda de manera precisa a revelar su propia identidad.

*Resultados de catas (vinos blancos secos) realizadas por un panel compuesto por una decena de catadores (escala de 0 a 10):*



Caracteres	Testigo	XtraPure	Chips frescos	Granulados frescos	Chips tostados
Expresión de la fruta	3,1	7,6	7,7	7,6	4
Precisión de la nariz	2,6	7	7,6	7,4	3,8
Reducción	7,3	2,8	2,5	2,5	7,7
Acidez - Frescor	4,7	6,1	6,5	5,8	3,7
Amargor	3,8	2,7	5,5	4,3	4,4
Tensión	4	6,5	6,5	6,8	3,5
Untuosidad	1,7	5,8	5,3	5,8	5
Duración	2,8	6	6,7	5,7	4,1

El granulado XtraPure® desarrolla completamente sus cualidades basadas en la **expresión de la fruta**, la **precisión de la nariz**, la **tensión** y la **DISMINUCIÓN DEL AMARGOR** presente en el vino.

### Indicaciones de uso:

- En fermentación: vinos blancos, rosados, tintos
- Dosis: 1 a 3g/L
- Vendimias sanas y con botrytis
- Particularmente apropiado para vinos con bajo nivel de SO2



XTRACHÊNE

Sitio de producción XTRACHÊNE  
ZA Le Malastier  
16130 Segonzac  
FRANCIA  
[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)

