

COPEAUX



Les Copeaux XtraChêne ont été créés pour apporter une nuance moderne aux vins tant au nez qu'en bouche, en vinification, en élevage ou en touche finale

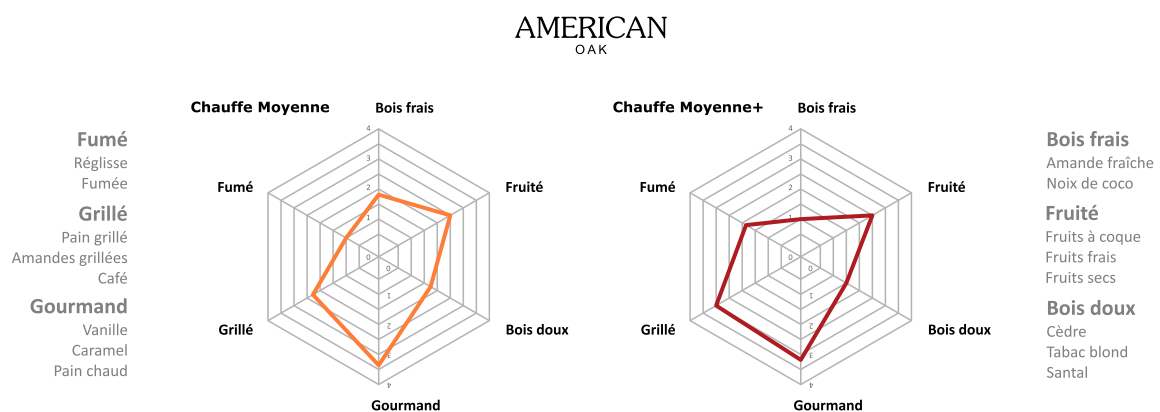
Copeaux chêne américain chauffe Moyenne

Les Copeaux chêne américain chauffe Moyenne apportent un profil aromatique typique du chêne américain, orienté vers le fruité, la noix de coco et des arômes de pâtisserie. En bouche, c'est la douceur qui domine pour un enrobage de la structure du vin.

Copeaux chêne américain chauffe Moyenne+

Les Copeaux chêne américain chauffe Moyenne+ ont un profil aromatique complet avec une expression fruitée particulièrement développée, des arômes torréfiés et légèrement fumés. En bouche, la fraîcheur aromatique du vin est améliorée et les fruits mûrs révélés.

Profil aromatique :



Informations techniques

Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 12 mm.
Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement

Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 g/l

Les Copeaux sont mis au contact direct du moût en fermentation ou du vin, par immersion des filets et pendant un temps de 1 à 2 mois.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

