

GRANULATS



Les Granulats XtraChêne ont été créés pour apporter un élément boisé dès la fermentation alcoolique, à des fins de protection et de rééquilibrage des raisins récoltés.

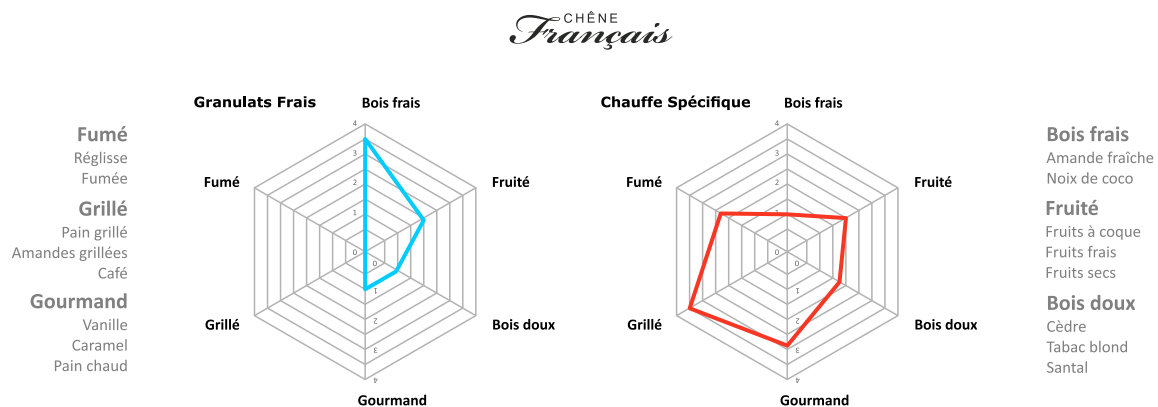
Granulats Frais

L'apport aromatique des Granulats frais est élégant et discret. Les Granulats Frais soutiennent le caractère fruité des vins et tempèrent leurs caractères végétaux. Ils permettent également de stabiliser la couleur dans le cas de vinification de raisins rouges. C'est en bouche que l'apport est remarquable grâce aux tannins suaves et mûrs. Le résultat est un meilleur enrobage, un remplissage du milieu de bouche et un soutien du potentiel aromatique fruité du vin.

Granulats Toastés

Les Granulats Toastés jouent un rôle important dans la vinification des raisins rouges à maturité incomplète. Ils atténuent le caractère végétal et améliorent la qualité générale du vin. Leur large palette aromatique apporte de la complexité.

Profil aromatique :



Informations techniques

Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 5 mm.
Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement

Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg, en vrac ; pour les Granulats Frais, disponibilité avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 g/l

Les Granulats sont mis au contact direct du moût ou sur vendange fraîche pendant un temps de 2 à 4 semaines.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

