

# CHIPS



Los Chips XtraChêne han sido creados para aportar un matiz moderno a los vinos tanto en nariz como en boca; durante la vinificación, crianza o en un retoque final.

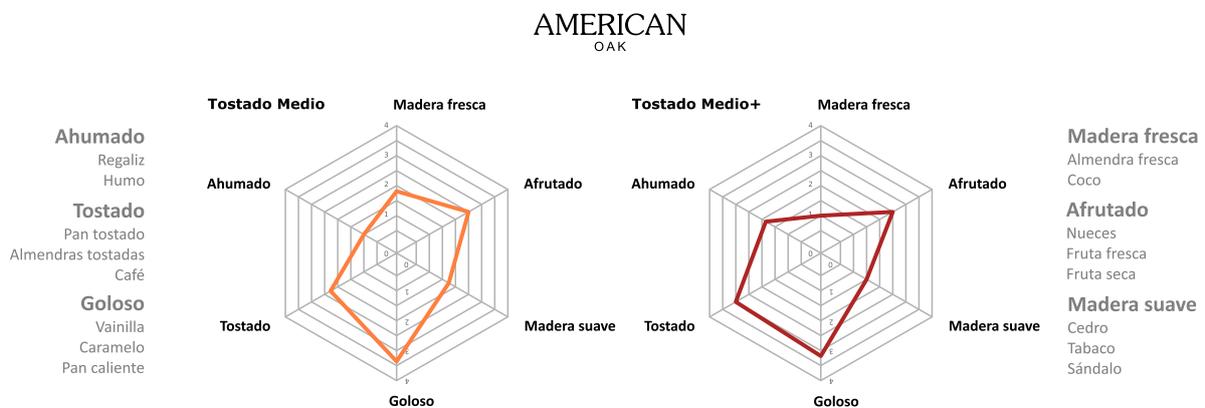
## Chips de roble americano, tostado Medio

Los Chips de roble americano tostado Medio XtraChêne aportan un perfil aromático típico del roble americano, orientado al coco y a los aromas de pastelería. En boca, predomina el dulzor esto aumenta la suavidad y la estructura del vino.

## Chips de roble americano, tostado Medio+

Los Chips de roble americano tostado Medio + XtraChêne tienen un perfil aromático completo con una expresión frutada particularmente desarrollada con aromas de torrefacción ligeramente ahumados. En boca, se destaca su aporte de frescura y se revela el carácter frutado.

## Perfil aromático :



### Datos técnicos

Dimensiones: astillas de madera de roble, tamaño aproximado: 12 mm (largo).  
Desplazamiento: 2 litros por kg de Chips.

### Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimenticio de 10 kg conteniendo dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

### Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 g/l

Los Chips se utilizan poniendo en contacto directo las mallas de inmersión con el mosto en fermentación o con el vino.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & CIE

