

# 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 francés, tostado Ligero

En cuanto al aroma, dominan las notas frutadas y dulces. En boca, el aporte tánico de los Chips de tostado Ligero XtraChêne permite completar la estructura y dar una sensación de dulzor. Este tostado permite desarrollar la sensación de frutas maduras en los vinos.

## Chips de roble francés, tostado Medio

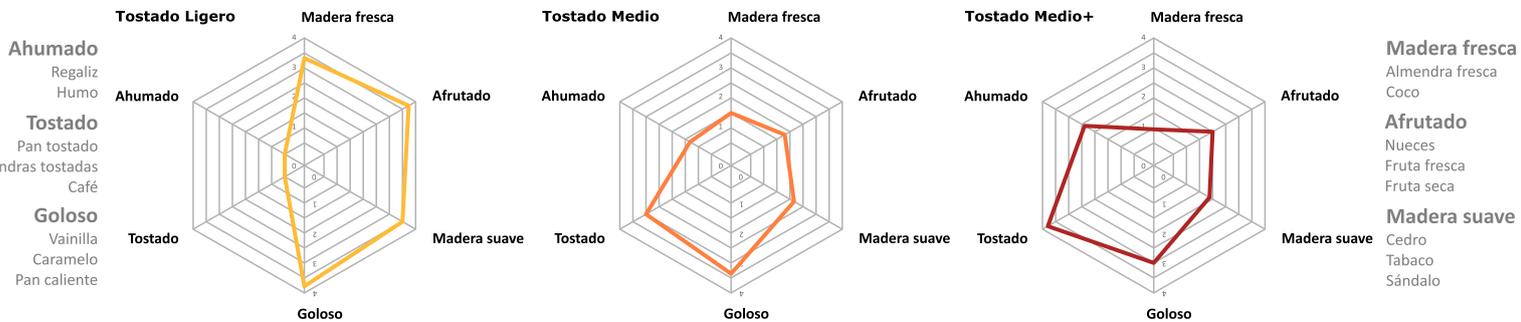
Los Chips de roble francés tostado Medio XtraChêne se caracterizan por su variedad y complejidad aromática. Aportan largo y volumen en boca. Este tostado proporciona taninos dulces que permiten mejorar el equilibrio del vino y su persistencia aromática.

## Chips de roble francés, tostado Medio+

Los Chips de roble francés tostado Medio + XtraChêne aportan un perfil aromático orientado a los aromas de torrefacción ligeramente ahumados. En boca, este tostado mejora la potencialidad del vino, aumenta su persistencia aromática y ayuda a revelar sus caracteres frutados.

## Perfil aromático :

CHÊNE  
*Français*



### 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



XTRACHÊNE

Membre de  
**CHÊNE & Cie**

