

GRANULADOS



Los Granulados XtraChêne han sido creados como un elemento de aporte de madera para la fermentación y maceración con la finalidad de sostener, equilibrar y proteger el potencial cualitativo de la uva cosechada.

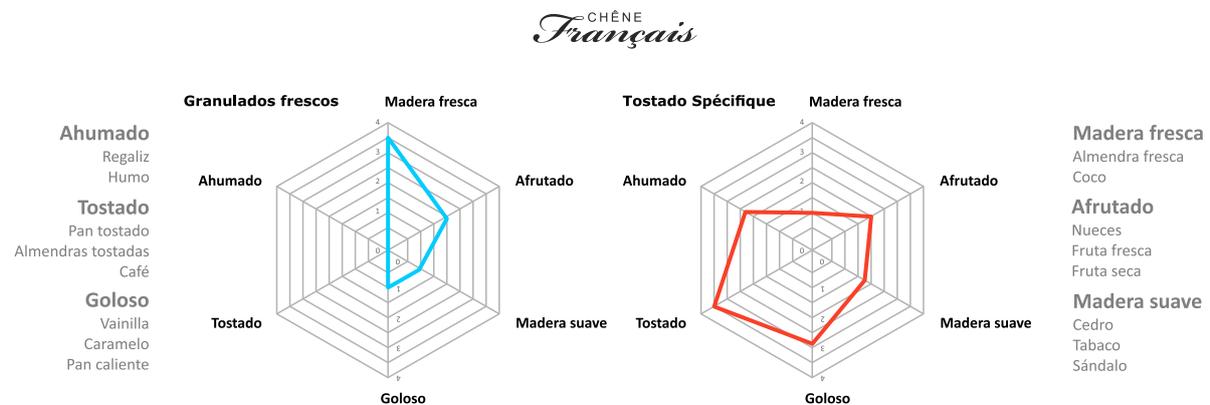
Granulados Frescos

El aporte aromático de los Granulados Frescos XtraChêne es elegante y discreto. Refuerza el carácter frutado de los vinos y atempera sus notas vegetales. Facilita también la estabilización del color en la vinificación de las uvas tintas. En boca es notable el aporte de taninos suaves y maduros. El resultado se traduce en una mayor suavidad, mejora en la estructura y refuerzo del potencial aromático frutado del vino.

Granulados Tostados

Los Granulados Tostados XtraChêne atenúan el carácter vegetal y en general mejoran la calidad del vino. Aumentan la intensidad y complejidad (amplia paleta) aromática. Desempeñan un papel importante en la vinificación de uvas tintas de madurez incompleta.

Perfil aromático :



Datos técnicos

Dimensiones: astillas de madera de roble, tamaño aproximado: 5 mm (largo).
Desplazamiento: 2 litros por kg de Granulados.

Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimenticio de 10 kg a granel.
Para los Granulados Frescos ofrecemos la opción de bolsa de 10 kg con dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 g/l
Tiempo de tratamiento: 2 a 4 semanas
Los Granulados XtraChêne se utilizan directamente en el mosto en fermentación o durante la maceración de tintos.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

