

STAVETTES



Las Stavettes XtraChêne han sido creadas para responder al mismo tiempo a la necesidad de aporte de madera en fermentación y a la de completar crianzas cortas de 3-4 meses.

Stavettes tostado Ligero

Las Stavettes de tostado Ligero XtraChêne aportan densidad y volumen en boca. Refuerzan la estructura a mitad de boca y hacen un aporte importante de suavidad y untuosidad al vino. En nariz, encontramos una gama orientada hacia el frutado, las confituras y la vainilla.

Stavettes tostado Medio

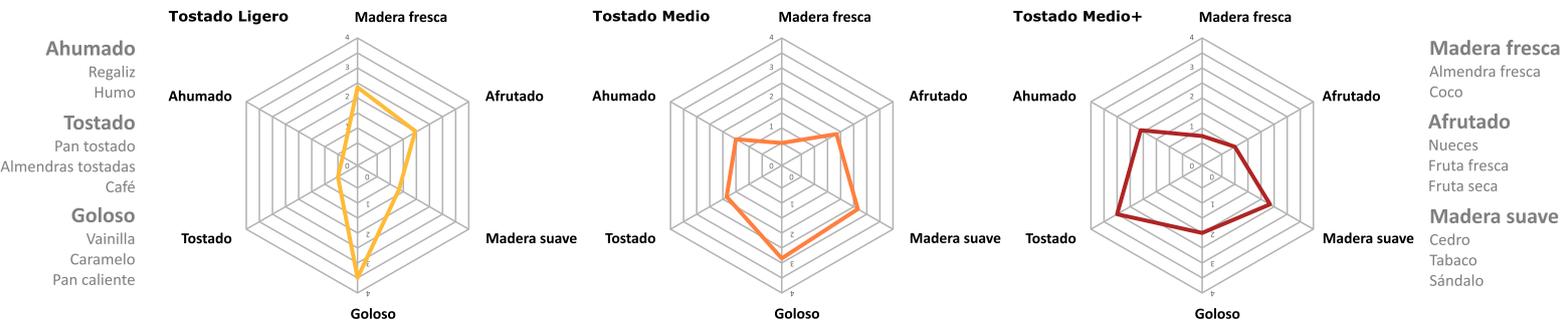
Las Stavettes de tostado Medio XtraChêne aumentan particularmente la densidad en mitad de boca. Asimismo mejoran considerablemente el dulzor del vino. En nariz, aumentan la complejidad con una paleta aromática orientada hacia la vainilla suave, los aromas de pastelería y de torrefacción.

Stavettes tostado Medio+

Las Stavettes de tostado Medio+ XtraChêne refuerzan el largo en boca y aportan redondez al vino. También preservan el frescor natural y le proporcionan un cierto carácter crujiente. En nariz, dominan los aromas de tostado ligeramente ahumados.

Perfil aromático :

CHÊNE
Français



Datos técnicos

Dimensiones: piezas de madera de roble, tamaño: 5 cm x 5 cm x 1 cm.
Desplazamiento: 2 litros por kg de Stavettes.
Superficie: 4 a 4,5 m² (según el tipo de tostado) por cada 10 kg.

Presentación

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

Modo de empleo

Dosis: 2 a 6 g/l

Las Stavettes XtraChêne se utilizan poniendo en contacto directo las mallas de infusión con el mosto en fermentación o con el vino.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

