

# CHIPS



I Chips XtraChêne sono stati creati per conferire al vino sfumature moderne, sia da un punto di vista olfattivo che gustativo, durante i processi di vinificazione, invecchiamento o nelle note di chiusura.

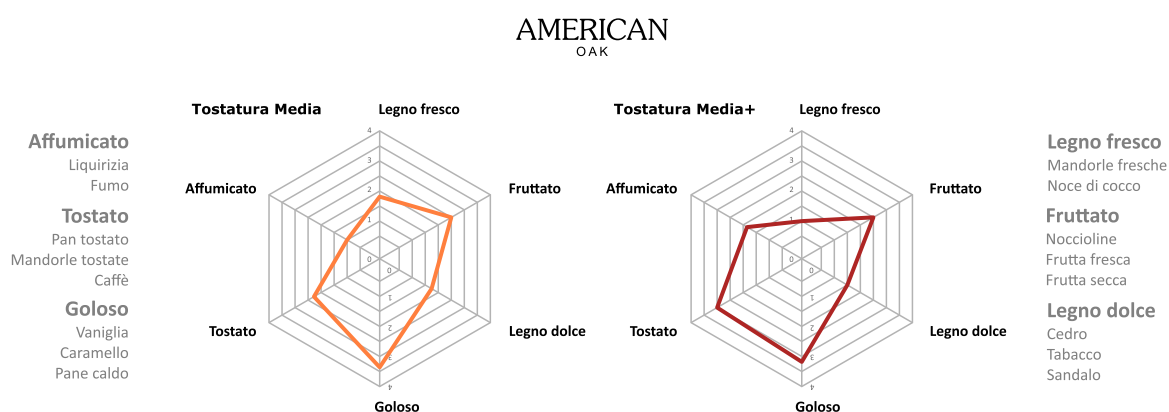
## **Chips di rovere americano, tostatura Media**

I Chips di rovere americano a tostatura Media conferiscono al vino un profilo aromatico tipico di questo legno, che si dirigono verso accenti fruttati, di cocco e aromi di pasticceria. In bocca domina la dolcezza, conferendo al tutto struttura del tutto avvolgente.

## **Chips di rovere americano, tostatura Media+**

I Chips di rovere americano a tostatura Media+ hanno un profilo aromatico a tutto tondo, con ritorni fruttati particolarmente intensi, aromi tostati e lievemente affumicati. In bocca, viene esaltata la freschezza aromatica del vino, con toni percettibili di frutta matura.

### **Profilo aromatico :**



### **Informazioni tecniche**

Dimensioni: scaglie di legno di rovere dalle dimensioni di circa 12mm ciascuna.  
Incremento di volume: 2 litri per Kg.

### **Confezionamento**

In sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, con due reti per infusione da 5 Kg.

### **Istruzioni per l'uso**

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Chips di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto in fermentazione o col vino, per immersione delle reti, per una durata da 1 a 2 mesi.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

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



XTRACHÊNE

Membre de  
**CHÊNE & CIE**

