

# 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 francese, tostatura Leggera**

Dal punto di vista aromatico, dominano le note fruttate e soavi. La struttura tannica dei Chips a tostatura Leggera avvolge il centro del palato, conferendo un delicato aroma zuccherino. Questo tipo di tostatura permette di elevare i registri di frutta matura del vino.

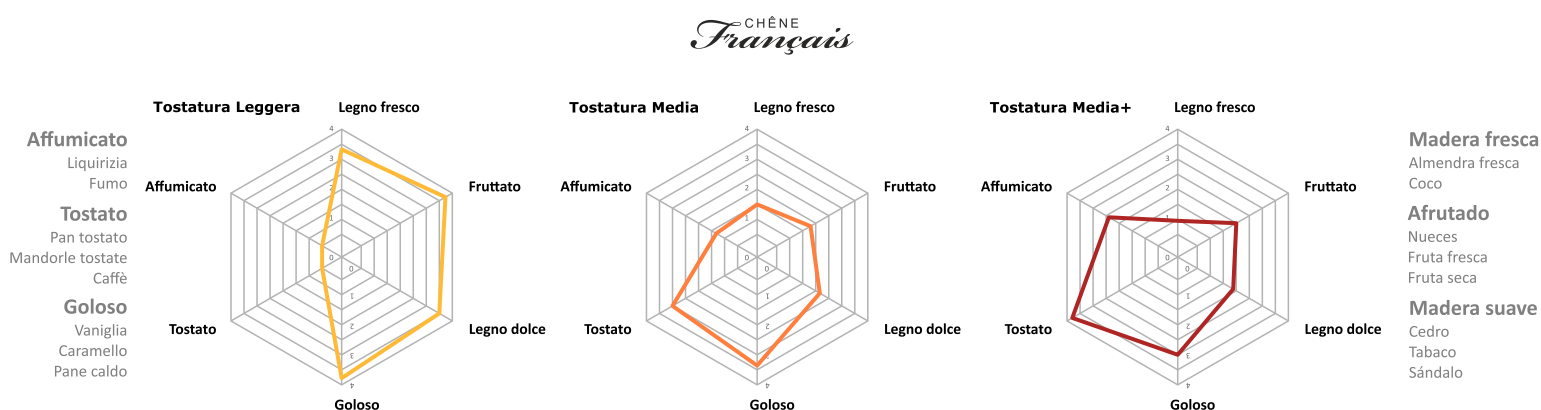
## **Chips di rovere francese, tostatura Media**

I Chips di rovere francese a tostatura Media sono caratterizzati da un'ampia varietà aromatica e da un'elevata complessità. Conferiscono lunghezza e volume nel palato. Questa tostatura permette una migliore equilibratura del vino grazie a tannini morbidi

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

I Chips di rovere francese a tostatura Media+ contribuiscono a dare al vino un profilo aromatico dominato da note di torrefazione e lievemente affumicate. In bocca, questa tostatura innalza il potenziale del vino, ne aumenta la lunghezza per farne esplodere nel finale gli accenti fruttati.

## **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**

