

GRANULARI



I Granulari XtraChêne sono stati creati per introdurre un elemento boisé sin dal processo di fermentazione alcolica, ai fini della protezione e del riequilibrio delle uve raccolte.

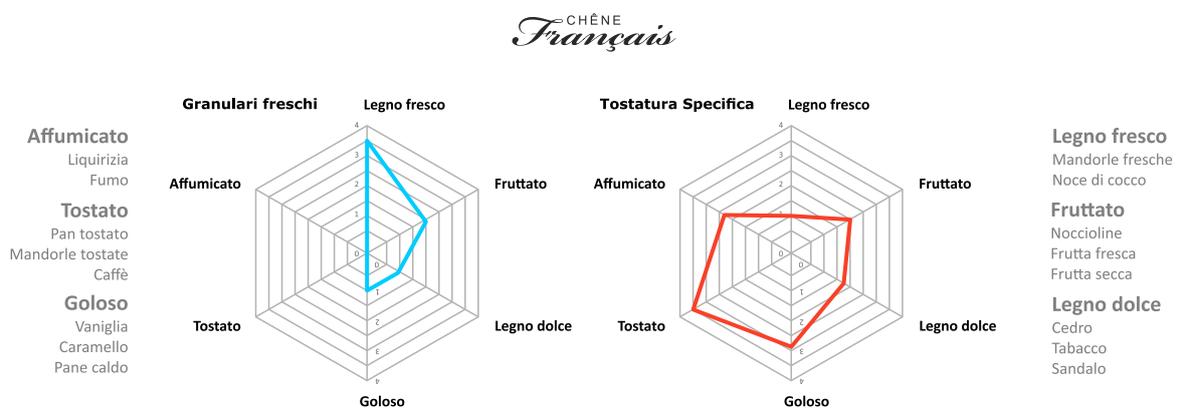
Granulari freschi

Il contributo aromatico dei Granulari freschi XtraChêne è elegante e delicato. I Granulari freschi sostengono il carattere fruttato del vino e ne attenuano quello vegetale. Permettono inoltre di stabilizzare il colore, nel caso di una vinificazione di uve rosse. Ne risulta un gusto eccezionale in bocca grazie ai tannini delicati e maturi, oltre che una corposità più elevata, un gusto avvolgente nel centro del palato e un sostegno al potenziale aromatico fruttato del vino.

Granulari tostatura Specifica

I Granulari tostati XtraChêne rivestono un ruolo fondamentale nel processo di vinificazione delle uve rosse a maturazione incompleta. Attenuano il carattere vegetale del vino e ne migliorano la qualità a livello generale. La loro ampia gamma aromatica conferisce complessità.

Profilo aromatico :



Informazioni tecniche

Dimensioni: frammenti di legno di rovere dalle dimensioni di circa 5 mm ciascuna.
Incremento del volume: 2 litri per Kg.

Confezionamento

In sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, sfusi; i Granulari freschi possono essere imballati anche in due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Granulari XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto o sin dagli inizi della vendemmia, per una durata da 2 a 4 settimane.

Si consiglia l'uso delle reti per infusione per vino bianco o per vino rosso svinato.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

