

XTRAKIT CONVECTION



Les XtraKits XtraChêne ont été créés pour renouveler le potentiel œnologique d'une barrique neutre.

XtraKit Équilibre

L'XtraKit Équilibre combine 3 chauffe par convection. En bouche, il apporte un équilibre naturel au vin. Densité, sucrosité et élégance sont ses principales caractéristiques gustatives. Au nez, l'ensemble de la gamme aromatique est représentée de manière harmonieuse.

Xtrakit chêne français chauffe Moyenne

L'Xtrakit chêne français chauffe Moyenne densifie plus particulièrement le milieu de bouche. Il améliore aussi significativement la sucrosité du vin. Au nez, il offre beaucoup de complexité avec une palette aromatique orientée vers le bois doux, les arômes de pâtisserie et de torréfaction.

Xtrakit chêne français chauffe Moyenne+

L'Xtrakit chêne français chauffe Moyenne+ renforce la longueur en bouche et apporte de la rondeur au vin. Il préserve aussi la fraîcheur naturelle du vin et lui donne du croquant. Au nez, les arômes de torréfaction et de bois doux dominent.

Xtrakit chêne américain chauffe spécifique

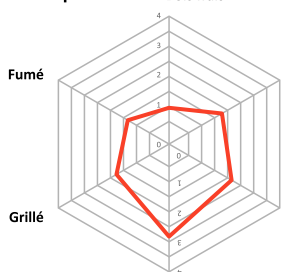
L'Xtrakit chêne américain a été chauffé selon une recette spécifique qui permet de développer toutes les qualités du chêne américain. Son effet en bouche permet un enrobage de la structure du vin sans apport tannique. Au nez, la palette aromatique est complète avec une dominante fruitée et gourmande.

Profil aromatique :

CHÊNE
Français

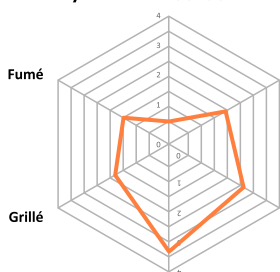
Chauffe Equilibre

Bois frais



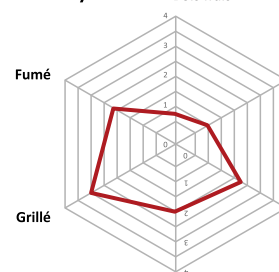
Chauffe Moyenne

Bois frais



Chauffe Moyenne +

Bois frais



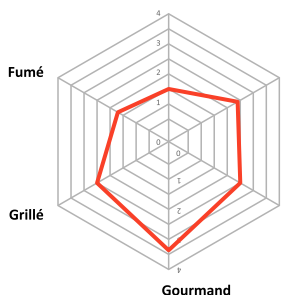
- Fumé**
Réglisse
Fumée
- Grillé**
Pain grillé
Amandes grillées
Café
- Gourmand**
Vanille
Caramel
Pain chaud

- Bois frais**
Amande fraîche
Noix de coco
- Fruité**
Fruits à coque
Fruits frais
Fruits secs
- Bois doux**
Cèdre
Tabac blond
Santal

AMERICAN OAK

Chauffe Spécifique

Bois frais



Informations techniques

Dimensions : l'XtraKit est composé de 12 segments de sticks de 22,5 cm, réunis en chapelet.
Déplacement : 1,5 litre par XtraKit.
Surface : 2.500 cm²
Poids : de 750 à 850 grammes selon la chauffe.

Conditionnement

En sachet de polyéthylène alimentaire individuel.

Mode d'emploi

Dose : 1 XtraKit par fût de 225L.
Les XtraKits sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

