

COPEAUX

CONVECTION

Chêne américain



XTRACHÈNE

Les Copeaux XtraChêne ont été créés pour apporter une nuance moderne aux vins tant au nez qu'en bouche, en vinification, en élevage ou en touche finale.



Copeaux chène américain chauffe Moyenne

Les Copeaux chauffe Moyenne apportent un profil aromatique typique du chêne américain, orienté vers le fruité, la noix de coco et des arômes de pâtisserie. En bouche, c'est la douceur qui domine pour un enrobage de la structure du vin.



Copeaux chène américain chauffe Moyenne+

Les Copeaux chauffe Moyenne+ ont un profil aromatique complet avec une expression fruitée particulièrement développée, des arômes torréfiés et légèrement fumés. En bouche, la fraîcheur aromatique du vin est améliorée et les fruits mûrs révélés.

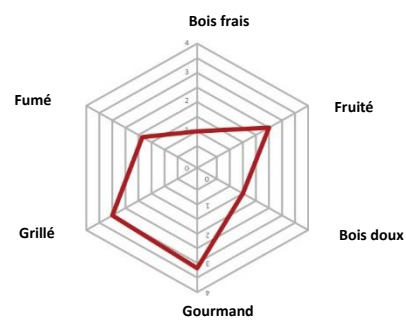
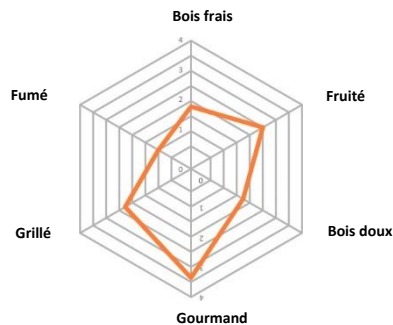
Profil aromatique :

AMERICAN oak

Chauffe Moyenne

Chauffe Moyenne +

Fumé
Régliasse
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

Informations techniques

Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 12mm.
Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement

Sac en polyéthylène alimentaire de 10 kg avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 g/l.

Les Copeaux sont mis au contact direct du moût en fermentation ou du vin, par immersion des filets et pendant un temps de 1 à 2 mois.

Site de production XTRACHÈNE
ZA Le Malastier
16130 Segonzac France

contact@xtrachene.fr
+33 5 45 35 52 10
www.xtrachene.fr



XTRACHÈNE



INTRANTS.BIO
Les produits utilisables
en Agriculture Biologique