

# 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.

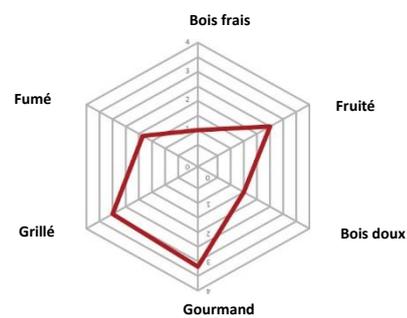
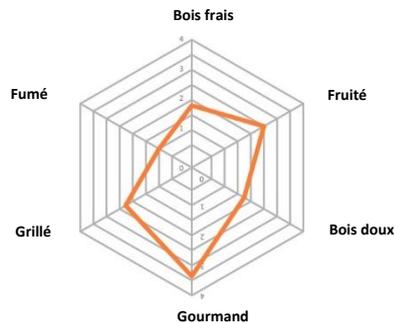
## Profil aromatique :

### AMERICAN oak

#### Chauffe Moyenne

#### Chauffe Moyenne +

**Fumé**  
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

### 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](mailto:contact@xtrachene.fr)  
+33 5 45 35 52 10  
[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÈNE



INTRANTS.BIO  
Les produits utilisables  
en Agriculture Biologique