

COPEAUX

Fermentation et Elevage

Sac de 10 kg, sac à infusion de 2x5 kg



CHENE
Français

L M M+

AMERICAN
OAK

M M+



Origine, maturation et chauffes

Les Copeaux XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé - *Quercus petraea* et *Quercus robur*) et de chêne américain (chêne blanc – *Quercus alba*).

Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans pour le chêne français et trois ans pour le chêne américain. Les chauffes (par convection) disponibles sont

- chêne français : chauffes Légère (L), Moyenne (M) et Moyenne+ (M+)
- chêne américain : chauffes Moyenne (M) et Moyenne+ (M+)

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 10kg avec deux filets à infusion de 5kg.

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.

Analyse

Xtrachêne analyse les composés haloanisoles et halophénols selon le plan HACCP et suit les recommandations de l'OIV :

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 pg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

Stockage, DLUO et traçabilité

Tracés depuis la forêt par nos acheteurs, les bois français sont débités dans nos méranderies et vieillissent sur nos parcs. Tous nos produits sont par la suite élaborés sur nos sites de production. Les bois œnologiques peuvent être sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans leur emballage d'origine au sein d'un local propre, sec, ventilé et protégé de la lumière directe du soleil. Notre système de gestion informatisé permet de garantir la provenance et l'origine de chaque produit. Un numéro de lot unique est apposé sur l'emballage.

Réglementation

L'utilisation des bois pour l'œnologie est soumise à la réglementation en vigueur dans chaque pays. XtraChêne ne peut être tenu pour responsable d'une utilisation non-conforme de ses produits. Les produits XtraChêne sont conformes aux exigences de l'Union Européenne (article 16 du règlement 1935/2004 ET 2023/2006 relatif aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, CE 1507/2006 concernant les modalités d'utilisation des morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins et CE 606/2009 modalités d'application en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent, Règlement N°03/2005 et N°430/2010 du codex œnologique adopté par l'OIV) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

Site de production XTRACHÊNE
ZA Le Malastier
16130 Segonzac France
contact@xtrachene.fr
+33 5 45 35 52 10
www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE



INTRANTS.BIO
Les produits utilisables
en Agriculture Biologique