



XtraPURE



XTRACHÊNE

L'usage des bois œnologiques en fermentation s'est fortement répandu. La plupart du temps, l'objectif est de garantir une bonne stabilité de la matière phénolique : couleur, structure, apport de volume... Parfois, il s'agit de gommer certains caractères végétaux.

XtraPure® propose une nouvelle approche en permettant d'**exalter le fruit**, d'apporter **du fond** et de la **précision aromatique**.

En plus du gain de stabilité de la matière phénolique, notre granulat **XtraPure®** apporte précocement une grande qualité de bouche. Grâce à notre **sélection de bois** et un **vieillessement à l'air libre** sur nos parcs, **XtraPure® DIMINUE LA SENSATION D'AMERTUME** sans apport de notes boisées. **L'identité aromatique du vin est respectée.**

L'étude approfondie de l'impact gustatif de différentes qualités de bois œnologiques sur un vin en vinification a montré que le même vin pouvait présenter différents styles après vinification tandis qu'**XtraPure®** lui révélait son identité propre.

Résultats de dégustations (vins blancs secs) réalisées par un panel d'une dizaine de dégustateurs (échelle de 0 à 10) :



Caractères	Témoïn	XtraPure	Copeaux Frais	Granulats Frais	Copeaux chauffés
Expression du fruit	3,1	7,6	7,7	7,6	4
Précision du nez	2,6	7	7,6	7,4	3,8
Réduction	7,3	2,8	2,5	2,5	7,7
Acidité - Fraicheur	4,7	6,1	6,5	5,8	3,7
Amertume	3,8	2,7	5,5	4,3	4,4
Tension	4	6,5	6,5	6,8	3,5
Gras	1,7	5,8	5,3	5,8	5
Longueur	2,8	6	6,7	5,7	4,1

Le granulat **XtraPure®** développe des qualités complètes basées sur **l'expression du fruit**, la **précision du nez**, la **tension** et la **DIMINUTION DE L'AMERTUME** présente dans le vin.

Conseils d'utilisation :

- En fermentation : vins blancs, rosés, rouges
- Dosage : 1 à 3g/L
- Vendanges saines et botrytisées
- Particulièrement adapté aux vins à faible teneur en SO2



XTRACHÊNE

Site de production XTRACHÊNE
ZA Le Malastier
16130 Segonzac FRANCE

contact@xtrachene.fr
+33 5 45 36 52 10
www.xtrachene.fr

