

GRANULATS

CONVECTION

Chêne français



XTRACHÈNE

Les Granulats Xtrachène ont été créés pour apporter un élément boisé dès la fermentation alcoolique, à des fins de protection et de rééquilibrage des raisins récoltés.

Granulats Déshydratés



L'apport aromatique des Granulats déshydratés est élégant et discret. Les Granulats déshydratés soutiennent le caractère fruité des vins et tempèrent leurs caractères végétaux. Ils permettent également de stabiliser la couleur dans le cas de vinification de raisins rouges. C'est en bouche que l'apport est remarquable grâce aux tannins suaves et mûrs. Le résultat est un meilleur enrobage, un remplissage du milieu de bouche et un soutien du potentiel aromatique fruité du vin.

Granulats Toastés



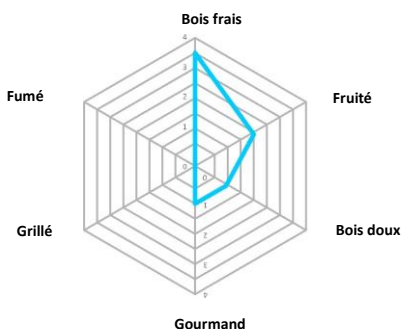
Les Granulats toastés jouent un rôle important dans la vinification des raisins rouges à maturité incomplète. Ils atténuent le caractère végétal et améliorent la qualité générale du vin. Leur large palette aromatique apporte de la complexité.

Profil aromatique :

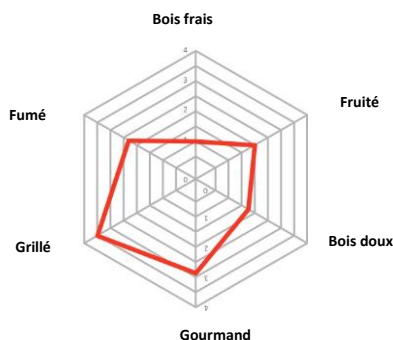
CHÊNE
Français

Granulats Déshydratés

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



Chauffe Spécifique



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 5⁺² mm
Déplacement : 2 litres par kg

Conditionnement

Sac de 10 kg, en vrac. Pour les Granulats frais, disponible avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 g/L

Les Granulats sont mis au contact direct du moût ou sur vendange fraîche pendant un temps de 2 à 4 semaines.

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