

# XTRAKITS

## CONVECTION

Chêne français et américain



XTRACHÊNE

Les XtraKits ont été créés pour renouveler l'apport boisé d'une barrique neutre.



### XtraKit chêne français chauffe Equilibre

L'XtraKit chêne français chauffe équilibre combine 3 chauffe (L,M,M+) par convection. En bouche, il apporte un équilibre naturel au vin. Densité, sucrosité et élégance sont ses principales caractéristiques gustatives. Au nez, l'ensemble de la gamme aromatique est représenté de manière harmonieuse.



### XtraKit chêne français chauffe Moyenne

L'XtraKit chêne français chauffe Moyenne densifie plus particulièrement le milieu de bouche. Il améliore aussi significativement la sucrosité du vin. Au nez, il offre beaucoup de complexité avec une palette aromatique orientée vers le bois doux, les arômes de pâtisserie et de torréfaction.



### XtraKit chêne français chauffe Moyenne+

L'XtraKit chêne français chauffe Moyenne+ renforce la longueur en bouche et apporte de la rondeur au vin. Il préserve aussi la fraîcheur naturelle du vin et lui donne du croquant. Au nez, les arômes de torréfaction et de bois doux dominant.



### XtraKit chêne américain chauffe Spécifique

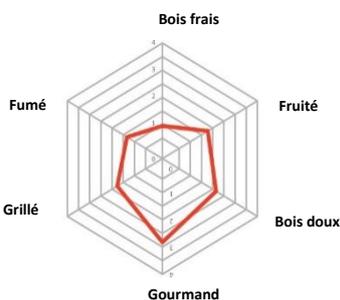
L'XtraKit chêne américain a été chauffé selon une recette spécifique qui permet de développer toutes les qualités du chêne américain. Son effet en bouche permet un enrobage de la structure du vin sans apport tannique. Au nez, la palette aromatique est complète avec une dominante fruitée et gourmande.

## Profil aromatique :

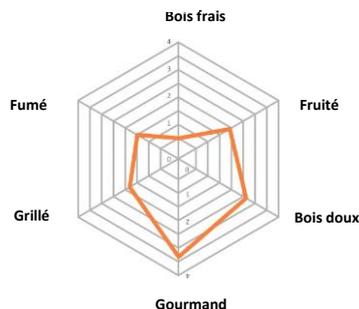
CHÊNE  
*Français*

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

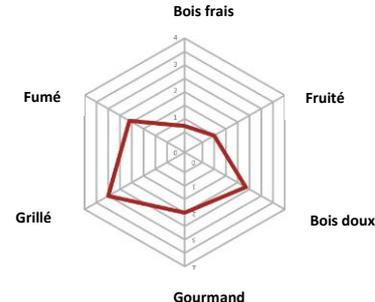
### Chauffe Equilibre



### Chauffe Moyenne



### Chauffe Moyenne +

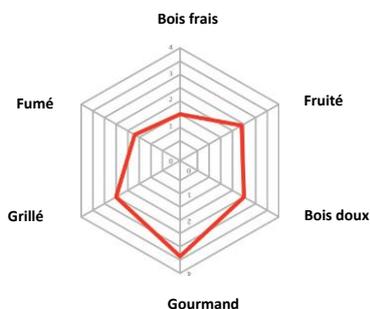


**Bois frais**  
Amande fraîche  
Noix de coco  
**Fruité**  
Fruits à coque  
Fruits frais  
Fruits secs  
**Bois doux**  
Cèdre  
Tabac blond  
Santal

## AMERICAN

oak

### Chauffe Spécifique



### Informations techniques

Dimensions : l'XtraKit est composé de 12 segments de sticks de 22,5<sup>+0,3</sup> cm, réunis en chapelet.  
Déplacement : 1,5 litre par XtraKit.  
Surface : 2,500 cm<sup>2</sup>  
Poids : de 750 à 850 grammes selon la chauffe.

### Conditionnement

En sachet de polyéthylène alimentaire individuel.

### Mode d'emploi

Dose : 1 XtraKit par fût de 225L.

Les Xtrakits sont mis au contact direct du vin, par immersion et pendant un temps minimum de 6 mois.

Site de production XTRACHÊNE  
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)



XTRACHÊNE



INTRANTS.BIO  
Les produits utilisables  
en Agriculture Biologique