



Origine, maturation et chauffes

Les Xtrakits 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 disponibles sont :

- Chêne français :
 - Par convection : chauffes Equilibre (assemblage de chauffes), Moyenne (M) et Moyenne+ (M+)
 - Au feu de bois : Quattro et Terroir
- Chêne américain : chauffe Spécifique (S) par convection

Informations techniques

Dimensions : l'XtraKit est composé de 12 segments de sticks de 22,5^{+0,3} cm, réunis en chapelet.

Déplacement : 1,5 litre par XtraKit.

Surface : 2,500 cm².

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.

Analyses

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

- 2,4,6 trichlorophénol	< 0,005 ug/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 pg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 pg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 ug/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 ug/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 ug/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 ug/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 ug/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 notre site de production à Segonzac. Les bois œnologiques sont sensibles aux contaminations environnementales. Il convient donc de les stocker dans un local propre, sec, tempéré et protégé de la lumière directe du soleil. DLUO de 3 ans dans son emballage d'origine. Grâce à notre système de gestion informatisé nous pouvons 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.

