



CHIPS

Fermentazione e Invecchiamento

Sacco da 10 kg, 2 x 5 Kg reti per infusione

CHÊNE
Français

L M M+

AMERICAN
OAK

M M+



Origine, stagionatura e tostature

I Chips di XtraChêne provengono da legno di rovere francese (*Quercus petraea* e *Quercus robur*) e di rovere americano (rovere bianco - *Quercus alba*).

La stagionatura del legno avviene su parco, all'aria aperta, per almeno due anni.

Di seguito le tostature (per convezione) disponibili:

- rovere francese: tostature Leggera (L), Media (M) e Media+ (M+)
- rovere americano: tostature Media (M) e Media+ (M+)

Informazioni tecniche

Dimensioni: scaglie di legno di rovere dalle dimensioni di circa 12mm ciascuna.

Incremento di volume: 2 litri per Kg.

Confezionamento

In sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, con due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Chips di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto in fermentazione o col vino, per immersione delle reti, per una durata da 1 a 2 mesi.

Analisi

XtraChêne analizza la presenza di aloanisoli e alofenoli in base al piano di autocontrollo igienico (HACCP) e alle raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisoli	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisoli	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisoli	< 0,001 µg/g

OGM, allergeni, natamicina

I Chips di XtraChêne sono garantiti senza OGM, non contengono alcuna sostanza allergenica, né natamicina e non hanno subito alcun trattamento chimico.

Conservazione, scadenza e tracciabilità

Il legno ad uso enologico è soggetto a contaminazioni ambientali. Si consiglia pertanto di conservarlo in un luogo pulito, asciutto, temperato e al riparo dalla luce diretta del sole.

La data di scadenza è di anni 3, all'interno dell'imballaggio originale.

La tracciabilità viene garantita da un numero unico di lotto posto sull'imballaggio.

Normativa

L'utilizzo del legno ad uso enologico e per liquori è soggetto alla normativa vigente in ogni singolo Paese. XtraChêne non può essere ritenuta responsabile per un utilizzo dei propri prodotti non conforme alla suddetta normativa.

In quanto materiali a contatto con vini e liquori, i prodotti di XtraChêne sono conformi alle direttive dell'Unione Europea (articolo 16 del regolamento 1831/2003, CE 1507/2006 e CE 2007/68).

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de

CHÊNE & CIE

