

# GRANULADOS

Fermentación

Saco de 10 kg

CHÊNE  
Français  
FS



## Origen, maduración de la madera y tostados

Los Granulados XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – *Quercus petraea* y *Quercus robur*).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años.

Los tostados disponibles son los siguientes:

- Fresco, no tostados (humedad estabilizada)
- Tostado para fermentación, Específico (por convección)

## Datos técnicos

Dimensiones: astillas de madera de roble, tamaño aproximado: 5 mm (largo).

Desplazamiento: 2 litros por kg de Granulados.

## Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimenticio de 10 kg a granel.

Para los Granulados Frescos ofrecemos la opción de bolsa de 10 kg con dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

## Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 g/l

Tiempo de tratamiento: 2 a 4 semanas

Los Granulados XtraChêne se utilizan directamente en el mosto en fermentación o durante la maceración de tintos.

## Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

- 2,4,6 triclorofenol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetraclorofenol	< 0,019 µg/g
- pentaclorofenol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 tricloroanisol	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetracloroanisol	< 0,002 µg/g
- pentacloroanisol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

## OGM, alérgenos, natamicina

Los Granulados XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos granulados no han sido sometidos a tratamiento químico alguno.

## Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

## Normativa

La utilización de maderas para la enología y las bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & CIE

