

GRANULARI

Fermentazione

Sacco da 10 Kg

CHÈNE
Français
FS



Origine, stagionatura e tostature:

I Granulari di XtraChêne provengono da legno di rovere francese (*Quercus petraea* e *Quercus robur*).
La stagionatura del legno avviene su parco, all'aria aperta, per almeno due anni.

Di seguito le tostature disponibili:

- Legno Fresco: non tostato (stabilizzato)
- Tostatura Specifica (per convezione) alla fermentazione

Informazioni tecniche

Dimensioni: frammenti di legno di rovere dalle dimensioni di circa 5 mm ciascuna.

Incremento del volume: 2 litri per Kg.

Confezionamento

In sacchetti di polietilene alimentare da 10 Kg, sfusi; i Granulari freschi possono essere imballati anche in due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4g/l.

I Granulari sono da mettere in contatto diretto col mosto o sin dagli inizi della vendemmia, per una durata da 2 a 4 settimane.

Si consiglia l'uso delle reti per infusione per vino bianco o per vino rosso svinato.

Analisi

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

- 2,4,6 triclorofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetraclorofenoli	< 0,019 µg/g
- pentaclorofenoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenoli	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 tricloroanisoli	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetracloroanisoli	< 0,002 µg/g
- pentacloroanisoli	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisoli	< 0,001 µg/g

OGM, allergeni, natamicina

I Granulari 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 1935/2004, CE 1507/2006 e CE 2007/68).

XTRACHÈNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÈNE

Membre de
CHÈNE & Cie

