

GRANULATS

Fermentation

Sac de 10 Kg

CHÊNE
Français
FS



Origine, maturation et chauffes

Les Granulats XtraChêne sont issus de chêne français (chêne sessile et chêne pédonculé – *Quercus petraea* et *Quercus robur*).

Les bois sont mûris sur parc en condition naturelle à l'air libre pendant au moins deux ans.

Les chauffes disponibles sont

- Frais : non chauffés (stabilisés)
- Chauffe spécifique (par convection) pour fermentation

Informations techniques

Dimensions : éclats de bois de chêne dont la taille se situe autour de 5 mm.

Déplacement : 2 litres par kg.

Conditionnement

Sac en polyéthylène alimentaire de 10kg, en vrac ; pour les Granulats Frais, disponibilité avec deux filets à infusion de 5 kg.

Mode d'emploi

Dose : 1 à 4 g/l

Les Granulats sont mis au contact direct du moût ou sur vendange fraîche pendant un temps de 2 à 4 semaines.

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 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorophénol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorophénol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromophénol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisole	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisole	< 0,002 µg/g
- Pentachloroanisole	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisole	< 0,001 µg/g

OGM, allergènes, natamycine

Les Granulats XtraChêne sont garantis non OGM, ne contiennent aucun produit allergène ni natamycine et n'ont pas été soumis à un quelconque traitement chimique.

Stockage, DLUO et traçabilité

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.

La traçabilité est garantie par un n° de lot unique apposé sur l'emballage.

Réglementation

L'utilisation des bois pour l'œnologie et les spiritueux 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, CE 1507/2006 et CE 2007/68) en tant que matériau au contact des vins et spiritueux.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

