



### Origine, maturation et chauffes

Les XOakers 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 (par convection) disponibles sont

- chêne français : chauffes moyenne (M) et moyenne+ (M+)
- chêne américain : chauffes moyenne (M) et moyenne+ (M+)

### Informations techniques

Dimensions : les XOakers sont des billes de bois de chêne de 2,54 cm de diamètre.

Déplacement : 0,5 litre pour 500 grammes.

### Conditionnement

En sachet de polyéthylène alimentaire de 500 grammes.

### Mode d'emploi

Dose : 1 à 2 sachets de XOakers par fût de 225L.

Les XOakers 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 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 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

### OGM, allergènes, natamycine

Les XOakers 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.

