

# XTRAKITS

Invecchiamento

Per unità

CHÈNE  
Français  
M M+ Q T E  
AMERICAN  
OAK  
M M+



## Origine, stagionatura e tostature

Gli Xtrakit 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 per il rovere francese e tre anni per il rovere americano.

Di seguito le tostature disponibili:

- rovere francese :
  - per convezione: tostature Équilibre (unione di più tostature), Media (M) e Media+ (M+)
  - al fuoco a legna: Quattro e Terroir
- rovere americano: tostatura Specifica per convezione

## Informazioni tecniche

Dimensioni: l'XtraKit XtraChêne è composto da 12 segmenti di stick da 22,5 cm, raccolti in fasci.

Incremento del volume: 1,5 litri per Xtrakit.

Superficie: 2.500 cm<sup>2</sup>

Peso: da 750 a 850 grammi in base alla tostatura.

## Confezionamento

In sacchetti di polietilene alimentare singoli.

## Istruzioni per l'uso

Dosaggio: 1 XtraKit per fusto da 225 L.

Gli XtraKit di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 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

Gli XtraKit 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

