



XTRACHÊNE

¡NUESTRO ADN
ES LE ROBLE!

GRANULADOS



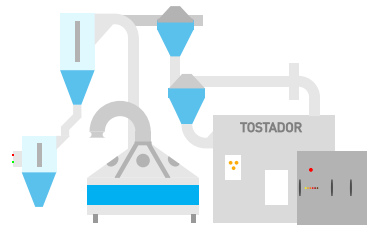
XtraPURE®



LA PRECISIÓN PARA SU VENDIMIA

Fruto de una rigurosa selección de roble francés y de un periodo de curado natural determinado con precisión, los granulados XtraPURE® realzan los aromas naturales del vino y preservan su identidad, sin añadir notas de madera.

Fabricado en nuestros talleres de Charente a partir de materia prima de calidad procedente de nuestros talleres de duelas, XtraPURE® es un granulado fresco, sin tostado y estabilizado con un grado de humedad muy bajo. Este programa de deshidratación llevado a cabo por nuestro exclusivo horno, confiere a nuestros productos una precisión y una repetibilidad que se mantendrán en el tiempo.



El método XtraPURE® es el fruto del trabajo de nuestro departamento de I+D, en particular sobre la capacidad antioxidante de la madera, combinado con la experiencia de los equipos de **Chêne & Cie** en la selección de la madera y de un largo curado al aire libre. Los granulados XtraPURE® le ofrecerán una experiencia sensorial incomparable.



CONCIERTE CITA PARA VISITAR NUESTROS TALLERES

CHÊNE BOIS - XTRACHÊNE
Z.A des Malestiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr
Email : contact@xtrachene.fr
Tél +33(0)5.45.35.52.12

EL PLUS XtraPURE®

ESTABILIZA EL COLOR DE LOS VINOS Y LES PRESERVA DE LA OXIDACIÓN **SIN APORTAR NOTAS DE MADERA.**



PRECISIÓN
AROMÁTICA

EXALTACIÓN
DE LA FRUTA

DISMINUCIÓN DE LOS
CARACTERES HERBÁCEOS



TENSIÓN

VOLUMEN

REDUCCIÓN DE LA
SENSACIÓN DE AMARGOR

MODO DE EMPLEO



VINOS BLANCOS Y TINTOS.

EN VENDIMIA
ANTES DE PASAR A LA PRENSA.

EN LOS MOSTOS EN FA O FML.

DOSIS RECOMENDADA DE 1-4 G/L.

miembro de **CHÊNE & CIE**