

# CATÁLOGO



XTRACHÊNE



[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)

# SUMMARIO

CÓDIGOS DE USO - P3

CHIPS - P9

GRANULADOS - P6



STAVETTES - P13

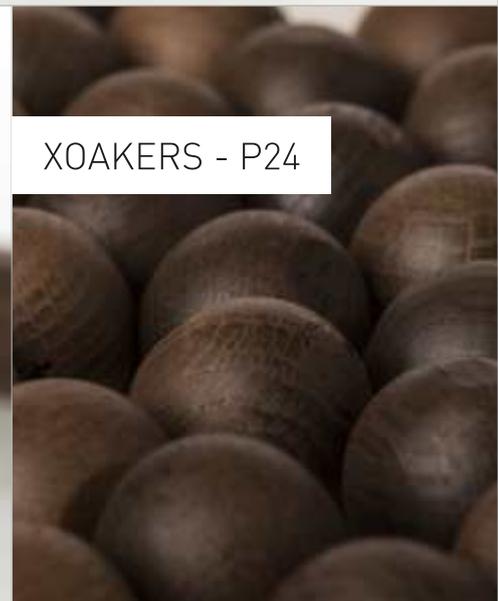
STICK 22.90 - P16



XTRAKITS - P20



XOAKERS - P24



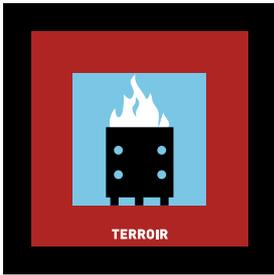
# CÓDIGOS DE USO



# TIEMPO DE CONTACTO MÍNIMO



# TOSTADOS, FUEGO DE LEÑA Y CONVECCIÓN



GRANULADOS



# GRANULADOS

Fermentación

Saco de 10 kg

CHÊNE  
Français  
F S



## Origen, maduración de la madera y tostados

Los Granulados XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – *Quercus petraea* y *Quercus robur*).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años.

Los tostados disponibles son los siguientes:

- Fresco, no tostados (humedad estabilizada)
- Tostado para fermentación, Específico (por convección)

## Datos técnicos

Dimensiones: astillas de madera de roble, tamaño aproximado: 5 mm (largo).

Desplazamiento: 2 litros por kg de Granulados.

## Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimenticio de 10 kg a granel.

Para los Granulados Frescos ofrecemos la opción de bolsa de 10 kg con dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

## Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 g/l

Tiempo de tratamiento: 2 a 4 semanas

Los Granulados XtraChêne se utilizan directamente en el mosto en fermentación o durante la maceración de tintos.

## Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

- 2,4,6 triclorofenol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetraclorofenol	< 0,019 µg/g
- pentaclorofenol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 tricloroanisol	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetracloroanisol	< 0,002 µg/g
- pentacloroanisol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

## OGM, alérgenos, natamicina

Los Granulados XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos granulados no han sido sometidos a tratamiento químico alguno.

## Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

## Normativa

La utilización de maderas para la enología y las bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & Cie



# GRANULADOS



Los Granulados XtraChêne han sido creados como un elemento de aporte de madera para la fermentación y maceración con la finalidad de sostener, equilibrar y proteger el potencial cualitativo de la uva cosechada.

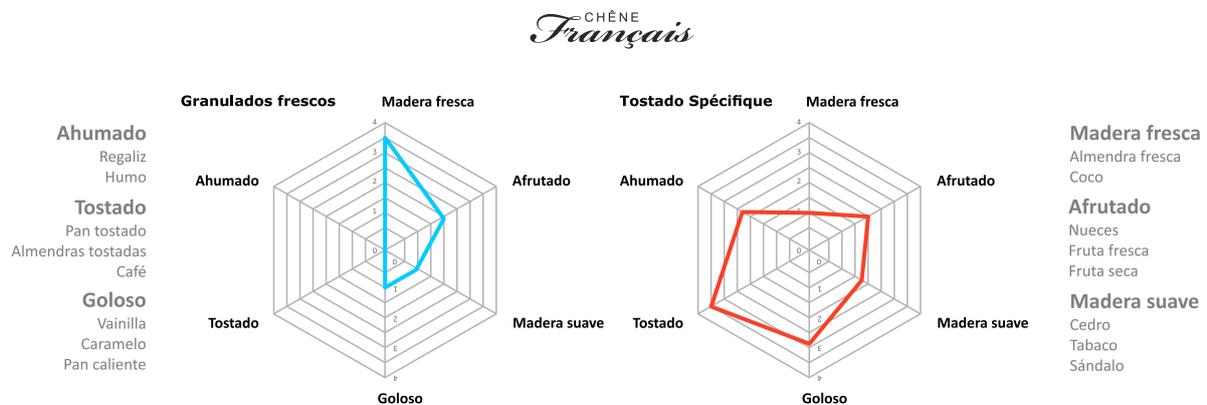
## Granulados Frescos

El aporte aromático de los Granulados Frescos XtraChêne es elegante y discreto. Refuerza el carácter frutado de los vinos y atempera sus notas vegetales. Facilita también la estabilización del color en la vinificación de las uvas tintas. En boca es notable el aporte de taninos suaves y maduros. El resultado se traduce en una mayor suavidad, mejora en la estructura y refuerzo del potencial aromático frutado del vino.

## Granulados Tostados

Los Granulados Tostados XtraChêne atenúan el carácter vegetal y en general mejoran la calidad del vino. Aumentan la intensidad y complejidad (amplia paleta) aromática. Desempeñan un papel importante en la vinificación de uvas tintas de madurez incompleta.

## Perfil aromático :



### Datos técnicos

Dimensiones: astillas de madera de roble, tamaño aproximado: 5 mm (largo).  
Desplazamiento: 2 litros por kg de Granulados.

### Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimenticio de 10 kg a granel.  
Para los Granulados Frescos ofrecemos la opción de bolsa de 10 kg con dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

### Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 g/l  
Tiempo de tratamiento: 2 a 4 semanas  
Los Granulados XtraChêne se utilizan directamente en el mosto en fermentación o durante la maceración de tintos.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE

Membre de  
*CHÊNE & Cie*



CHIPS





# CHIPS

Fermentación y Crianza

Saco de 10 kg, 2 x 5 Kg malla de infusión

CHÊNE  
*Français*

L M M+

AMERICAN  
OAK

M M+



## Origen, maduración de la madera y tostados

Los Chips XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – *Quercus petraea* y *Quercus robur*) y del roble americano (roble blanco – *quercus alba*).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años.

Los tostados (por convección) disponibles son los siguientes:

- roble francés: Ligero (L), Medio (M) y Medio+ (M+)
- roble americano: Medio (M) y Medio+ (M+)

## Datos técnicos

Dimensiones: astillas de madera de roble, tamaño aproximado: 12 mm (largo).

Desplazamiento: 2 litros por kg de Chips.

## Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimenticio de 10 kg conteniendo dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

## Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 g/l

Tiempo de tratamiento: 1 a 2 meses.

Los Chips se utilizan poniendo en contacto directo las mallas de inmersión con el mosto en fermentación o con el vino.

## Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenol	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisol	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisol	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

## OGM, alérgenos, natamicina

Los Chips XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos chips no han sido sometidos a tratamiento químico alguno.

## Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

## Normativa

La utilización de maderas para la enología y las bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & Cie



# CHIPS



Los Chips XtraChêne han sido creados para aportar un matiz moderno a los vinos tanto en nariz como en boca; durante la vinificación, crianza o en un retoque final.

## Chips de roble francés, tostado Ligero

En cuanto al aroma, dominan las notas frutadas y dulces. En boca, el aporte tánico de los Chips de tostado Ligero XtraChêne permite completar la estructura y dar una sensación de dulzor. Este tostado permite desarrollar la sensación de frutas maduras en los vinos.

## Chips de roble francés, tostado Medio

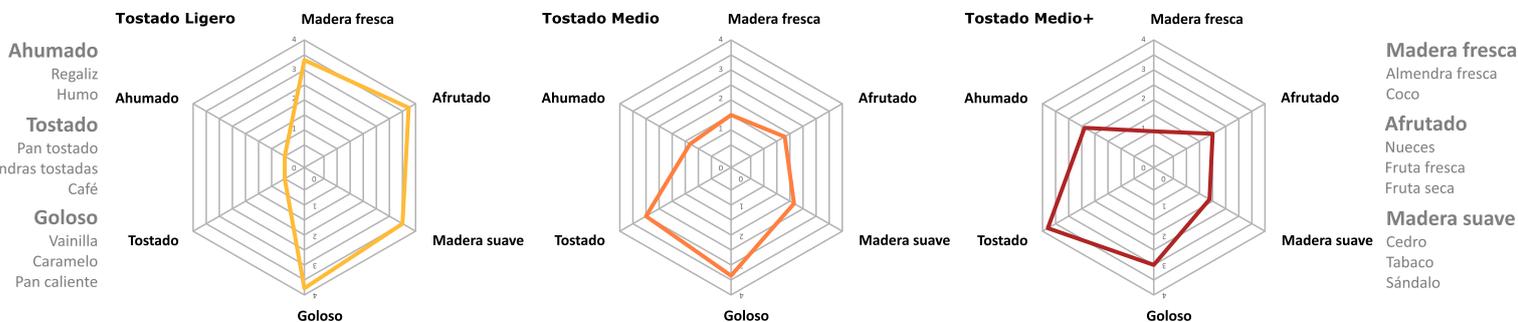
Los Chips de roble francés tostado Medio XtraChêne se caracterizan por su variedad y complejidad aromática. Aportan largo y volumen en boca. Este tostado proporciona taninos dulces que permiten mejorar el equilibrio del vino y su persistencia aromática.

## Chips de roble francés, tostado Medio+

Los Chips de roble francés tostado Medio + XtraChêne aportan un perfil aromático orientado a los aromas de torrefacción ligeramente ahumados. En boca, este tostado mejora la potencialidad del vino, aumenta su persistencia aromática y ayuda a revelar sus caracteres frutados.

## Perfil aromático :

CHÊNE  
*français*



### Datos técnicos

Dimensiones: astillas de madera de roble, tamaño aproximado : 12 mm (largo).  
Desplazamiento: 2 litros por kg de Chips.

### Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimenticio de 10 kg conteniendo dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

### Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 g/l

Los Chips se utilizan poniendo en contacto directo las mallas de inmersión con el mosto en fermentación o con el vino.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & Cie



# CHIPS



Los Chips XtraChêne han sido creados para aportar un matiz moderno a los vinos tanto en nariz como en boca; durante la vinificación, crianza o en un retoque final.

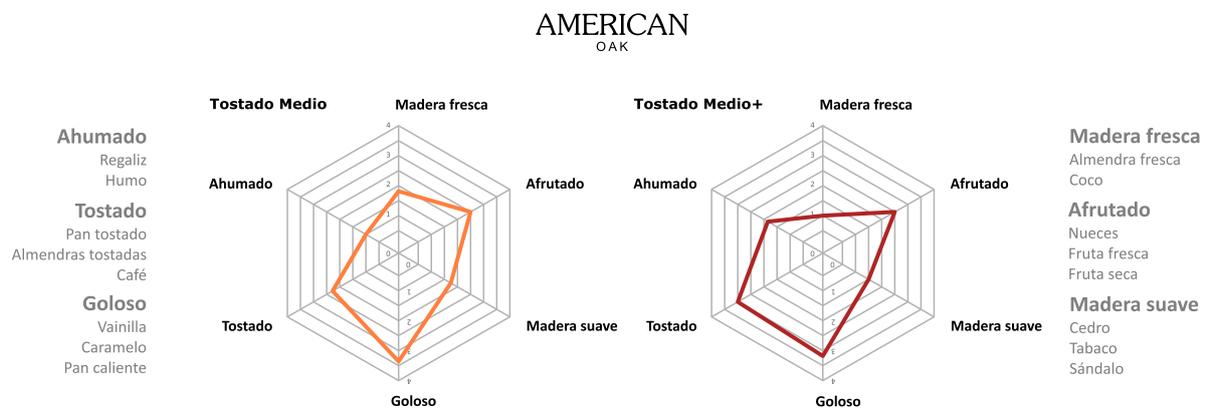
## Chips de roble americano, tostado Medio

Los Chips de roble americano tostado Medio XtraChêne aportan un perfil aromático típico del roble americano, orientado al coco y a los aromas de pastelería. En boca, predomina el dulzor esto aumenta la suavidad y la estructura del vino.

## Chips de roble americano, tostado Medio+

Los Chips de roble americano tostado Medio + XtraChêne tienen un perfil aromático completo con una expresión frutada particularmente desarrollada con aromas de torrefacción ligeramente ahumados. En boca, se destaca su aporte de frescura y se revela el carácter frutado.

## Perfil aromático :



### Datos técnicos

Dimensiones: astillas de madera de roble, tamaño aproximado: 12 mm (largo).  
Desplazamiento: 2 litros por kg de Chips.

### Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimenticio de 10 kg conteniendo dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

### Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 g/l

Los Chips se utilizan poniendo en contacto directo las mallas de inmersión con el mosto en fermentación o con el vino.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & CIE



# STAVETTES



# STAVETTES

Fermentación y Crianza

Saco de 10 kg, 2 x 5 Kg malla de infusión

CHÊNE  
Français

L M M+

AMERICAN  
OAK

S



## Origen, maduración de la madera y tostados

Las Stavettes XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – *Quercus petraea* y *Quercus robur*) y del roble americano (roble blanco – *Quercus alba*).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años para el roble francés y tres años para el roble americano.

Los tostados (por convección) disponibles son los siguientes:

- Roble francés : tostado Ligero (L), Medio (M) y Medio+ (M+)
- Roble americano : tostado específico (S).

## Datos técnicos

Dimensiones: piezas de madera de roble, tamaño: 5 cm x 5 cm x 1 cm.

Desplazamiento: 2 litros por kg de Stavettes.

Superficie: 4 a 4,5 m<sup>2</sup> (según el tipo de tostado) por cada 10 kg.

## Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimentario de 10 kg conteniendo dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

## Modo de empleo

Dosis: 2 a 6 g/l

Tiempo de tratamiento: mínimo 3 meses.

Las Stavettes XtraChêne se utilizan poniendo en contacto directo las mallas de infusión con el mosto en fermentación o con el vino.

## Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenol	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisol	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisol	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

## OGM, alérgenos, natamicina

Las Stavettes XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estas Stavettes no han sido sometidas a tratamiento químico alguno.

## Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

## Normativa

La utilización de maderas para la enología y las bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & Cie



# STAVETTES



Las Stavettes XtraChêne han sido creadas para responder al mismo tiempo a la necesidad de aporte de madera en fermentación y a la de completar crianzas cortas de 3-4 meses.

## Stavettes tostado Ligero

Las Stavettes de tostado Ligero XtraChêne aportan densidad y volumen en boca. Refuerzan la estructura a mitad de boca y hacen un aporte importante de suavidad y untuosidad al vino. En nariz, encontramos una gama orientada hacia el frutado, las confituras y la vainilla.

## Stavettes tostado Medio

Las Stavettes de tostado Medio XtraChêne aumentan particularmente la densidad en mitad de boca. Asimismo mejoran considerablemente el dulzor del vino. En nariz, aumentan la complejidad con una paleta aromática orientada hacia la vainilla suave, los aromas de pastelería y de torrefacción.

## Stavettes tostado Medio+

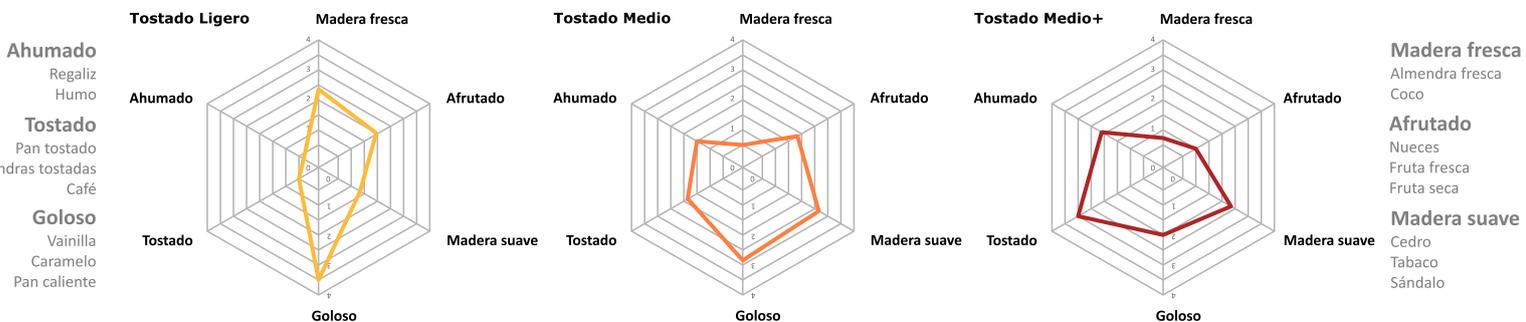
Las Stavettes de tostado Medio+ XtraChêne refuerzan el largo en boca y aportan redondez al vino. También preservan el frescor natural y le proporcionan un cierto carácter crujiente. En nariz, dominan los aromas de tostado ligeramente ahumados.

## Stavettes de roble americano tostado Spécifique (específico)

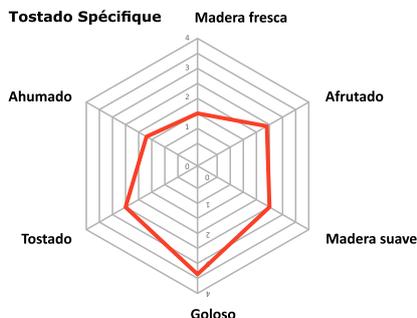
Las Stavettes de roble americano XtraChêne han sido tostado según una receta única y específica que permite desarrollar todas las cualidades del roble americano. Su efecto en boca brinda mayor suavidad sin un aporte tánico importante. En nariz, la paleta aromática está marcada por una gama frutada y dulce.

### Perfil aromático :

CHÊNE  
*Français*



## AMERICAN OAK



### Datos técnicos

Dimensiones: piezas de madera de roble, tamaño: 5 cm x 5 cm x 1 cm.  
Desplazamiento: 2 litros por kg de Stavettes.  
Superficie: 4 a 4,5 m<sup>2</sup> (según el tipo de tostado) por cada 10 kg.

### Presentación

Bolsa de polietileno para uso alimentario de 10 kg conteniendo dos mallas de infusión de 5 kg c/u.

### Modo de empleo

Dosis: 2 a 6 g/l

Las Stavettes XtraChêne se utilizan poniendo en contacto directo las mallas de infusión con el mosto en fermentación o con el vino.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de  
**CHÊNE & Cie**



# STICK 22.90



# STICK 22.90

Fermentación y Crianza

Caja de 40 sticks

CHÊNE  
*Français*  
L M M+ Q T  
AMERICAN  
OAK  
S



## Origen, maduración de la madera y tostados

Los Sticks 22.90 XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – Quercus petraea y Quercus robur) y del roble americano (roble blanco – quercus alba).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años para el roble francés y de tres años para el roble americano.

Los tostados disponibles son los siguientes:

- roble francés :
  - por convección: tostados Ligero (L), Medio (M) y Medio+ (M+)
  - al fuego de leña: Quattro y Terroir
- roble americano: tostado único y específico por convección

## Datos técnicos

Dimensiones: los Sticks 22.90 son de base cuadrada de 22 mm de lado y longitud de 90 cm (22mm x 22mm x 90cm).

Desplazamiento: 0,5 litros por Stick 22.90.

Superficie: 800 cm<sup>2</sup>.

Peso: de 250 a 300 gramos según el tipo de tostado y origen.

## Presentación

Caja de cartón para uso alimentario por 40 Sticks 22.90 (2 paquetes de 20 unidades).

## Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 Sticks 22.90 por HI.

Los Sticks 22.90 XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o en el vino.

Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

## Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenol	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisol	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisol	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

## OGM, alérgenos, natamicina

Los Sticks 22.90 XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos sticks no han sido sometidos a tratamiento químico alguno.

## Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

## Normativa

La utilización de maderas para la enología y las bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & CIE



# STICK 22.90

## CONVECCIÓN



Los Sticks 22.90 XtraChêne han sido creados con una forma especial para crianzas que van de los 6 a 12 meses favoreciendo la integración armoniosa de la madera.

### Stick 22.90 tostado Ligero (Pastry)

El Stick 22.90 tostado Ligero XtraChêne aporta densidad y volumen en boca. Refuerza la estructura a mitad de boca y hace un aporte importante de suavidad y untuosidad al vino. En nariz, encontramos una gama orientada hacia las frutas maduras, la vainilla y las confituras o pastelería.

### Stick 22.90 tostado Medio

El Stick 22.90 tostado Medio XtraChêne aumenta en forma particular la densidad en mitad de boca. Mejora también significativamente el dulzor del vino. En nariz, ofrece alta complejidad con una paleta aromática orientada hacia la madera dulce, los aromas de pastelería y los tostados.

### Stick 22.90 tostado Medio+

El Stick 22.90 tostado Medio+ XtraChêne aumenta el largo en boca y aporta redondez al vino. Preserva también el frescor natural del vino y le ofrece una textura crujiente. En nariz, dominan los aromas suaves de tostado.

### Stick 22.90 de roble americano tostado Spécifique (Específico)

El Stick 22.90 de roble americano XtraChêne ha sido tostado según una receta única y específica que permite desarrollar todas las cualidades del roble americano. Su efecto en boca brinda mayor suavidad sin un aporte tánico importante. En nariz, la paleta aromática está marcada por una gama frutada y dulce.

#### Perfil aromático :

CHÊNE  
*Français*

#### Ahumado

Regaliz  
Humo

#### Tostado

Pan tostado  
Almendras tostadas  
Café

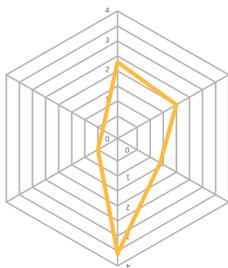
#### Goloso

Vainilla  
Caramelo  
Pan caliente

#### Tostado Pastry

Madera fresca

Ahumado

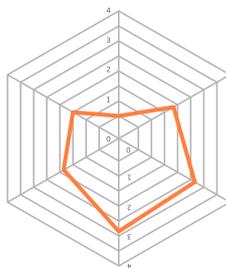


Goloso

#### Tostado Medio

Madera fresca

Ahumado

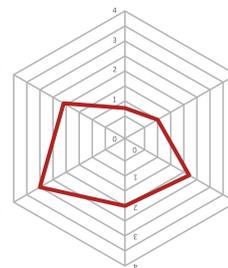


Goloso

#### Tostado Medio+

Madera fresca

Ahumado



Goloso

#### Madera fresca

Almendra fresca  
Coco

#### Afrutado

Nueces  
Fruta fresca  
Fruta seca

#### Madera suave

Cedro  
Tabaco  
Sándalo

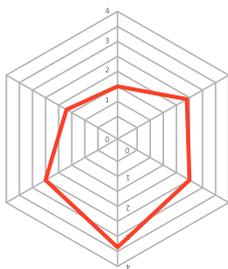
## AMERICAN

OAK

#### Tostado Spécifique

Madera fresca

Ahumado



Goloso

Afrutado

Madera suave

#### Datos técnicos

Dimensiones: los Sticks 22.90 son de base cuadrada de 22 mm de lado y longitud de 90 cm (22 mm x 22 mm x 90 cm).

Desplazamiento: 0,5 litros por Stick 22.90.

Superficie: 800 cm<sup>2</sup>.

Peso: de 250 a 300 gramos según el tipo de tostado y origen.

#### Presentación

Caja de cartón para uso alimentario por 40 Sticks 22.90 (2 paquetes de 20 unidades).

#### Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 Sticks 22.90 por HI.

Los Sticks 22.90 XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o en el vino.

Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

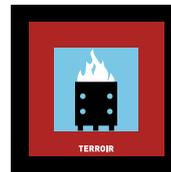
Membre de

CHÊNE & Cie



# STICK 22.90

## FUEGO DE LEÑA



Los Sticks 22.90 Terroir y Quattro de XtraChêne han sido creados para aportar complejidad y fineza al vino durante crianzas prolongadas. Hemos desarrollado especialmente para esta gama una herramienta de tostado al fuego de leña. Las maderas son seleccionadas para que este tostado revele de la mejor forma todo el potencial natural del vino.

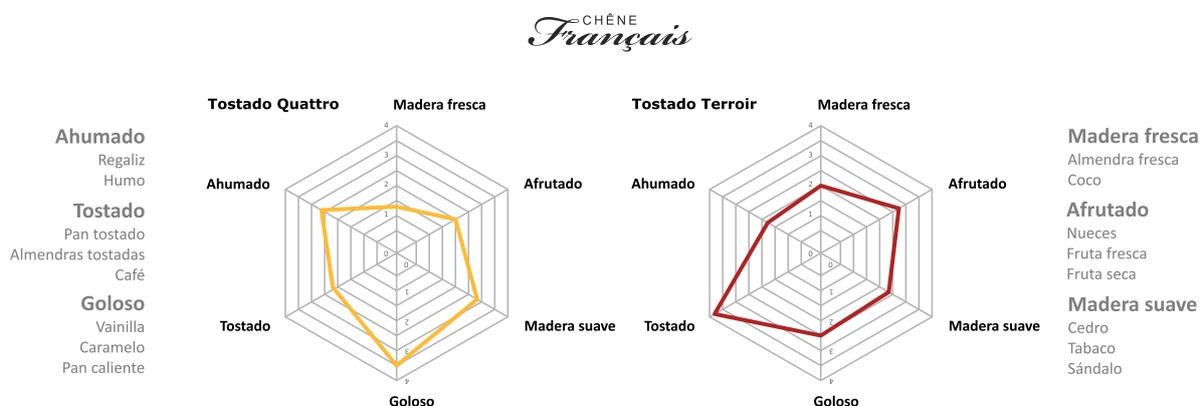
### Stick 22.90 Terroir

El Stick 22.90 Terroir XtraChêne permite reforzar la estructura del vino y completa la mitad de boca con taninos suaves y untuosos. El largo en boca y la persistencia aromática se muestran en aumento. En nariz, el frescor es notable y su aporte es elegante con una paleta aromática de alta intensidad y complejidad.

### Stick 22.90 Quattro

El Stick 22.90 Quattro XtraChêne aporta dulzor y completa la mitad de boca con taninos suaves y redondos. En boca, el largo es notable y la persistencia aromática se intensifica. En nariz, dominan los aromas de pastelería y tostados suaves.

### Perfil aromático :



#### Datos técnicos

Dimensiones: los Sticks 22.90 son de base cuadrada de 22 mm de lado y longitud de 90 cm, (22 mm x 22 mm x 90 cm).

Desplazamiento: 0,5 litros por Stick 22.90.

Superficie: 800 cm<sup>2</sup>.

Peso: de 250 a 300 gramos según el tipo de tostado y origen.

#### Presentación

Caja de cartón para uso alimentario por 40 Sticks 22.90 (2 paquetes de 20 unidades).

#### Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 Sticks 22.90 por HI.

Los Sticks 22.90 XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o en el vino.

Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE

Membre de  
*CHÊNE & Cie*



XTRAKITS



# XTRAKITS

Crianza  
Por unidad

CHÊNE  
*Français*  
M M+ Q T E  
AMERICAN  
OAK  
M M+



## Origen, maduración de la madera y tostados

Los XtraKits XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – Quercus petraea y Quercus robur) y del roble americano (roble blanco – quercus alba).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años para el roble francés y de tres años para el roble americano.

Los tostados disponibles son los siguientes:

- roble francés :
  - por convección: tostado Blend (combinación de tostados), Medio (M) y Medio+ (M+)
  - al fuego de leña: Quattro y Terroir
- roble americano: tostado único y específico por convección

## Datos técnicos

Dimensiones: cada XtraKit está formado por 12 segmentos de Sticks de 22,5 cm de largo unidos entre si.

Desplazamiento: 1,5 litros por XtraKit.

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

Peso: de 750 a 850 gramos según el tipo de tostado y origen.

## Presentación

En bolsa de polietileno para uso alimentario individual.

## Modo de empleo

Dosis: 1 XtraKit por barrica de 225 L.

Los XtraKits XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o en el vino.

Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

## Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenol	< 0,019 µg/g
- pentachlorofenol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisol	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisol	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

## OGM, alérgenos, natamicina

Los XtraKits XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos XtraKits no han sido sometidos a tratamiento químico alguno.

## Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

## Normativa

La utilización de maderas para la enología y bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & C<sup>ie</sup>



# XTRAKIT CONVECCIÓN



Los XtraKits XtraChêne han sido creados para renovar el potencial enológico de una barrica neutra.

## XtraKit de roble francés Équilibre

El XtraKit Équilibre XtraChêne combina 3 tostados por convección. En boca, cuida el equilibrio natural del vino. Densidad, untuosidad, dulzor y elegancia son sus principales características gustativas. En nariz, el conjunto de la gama aromática se muestra de manera armoniosa.

## XtraKit de roble francés tostado Medio

El XtraKit de roble francés tostado Medio XtraChêne aumenta particularmente la densidad de mitad de boca. Mejora también significativamente el dulzor del vino. En nariz, ofrece alta complejidad con una paleta aromática orientada hacia la madera dulce, los aromas de pastelería y de tostado.

## XtraKit de roble francés tostado Medio+

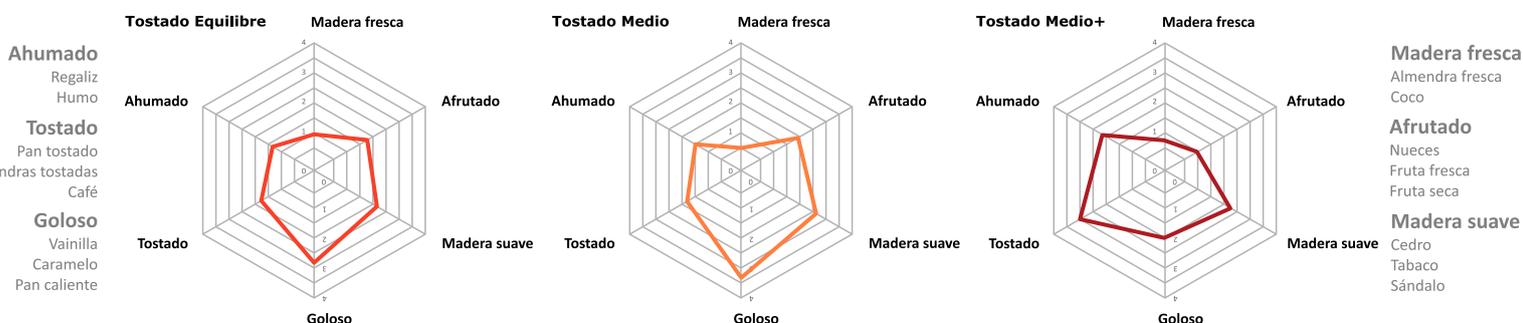
El XtraKit de roble francés de tostado Medio+ XtraChêne refuerza el largo en boca y aporta redondez al vino. Preserva también el frescor natural del vino y le proporciona carácter crujiente. En nariz, dominan los aromas de tostado y de ligero ahumado.

## XtraKit de roble americano tostado Spécifique (específico)

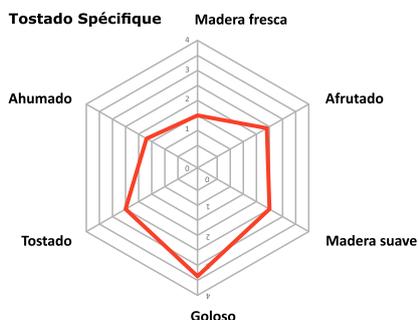
El XtraKit de roble americano de tostado Spécifique XtraChêne se ha tostado según una receta específica que permite desarrollar todas las cualidades del roble americano. Su efecto en boca brinda mayor suavidad sin un aporte tánico importante. En nariz, la paleta aromática está marcada por una gama frutada y dulce.

### Perfil aromático :

CHÊNE  
*Français*



## AMERICAN OAK



### Datos técnicos

Dimensiones: cada XtraKit está formado por 12 segmentos de Sticks de 22,5 cm de largo unidos entre si.  
Desplazamiento: 1,5 litros por XtraKit.  
Superficie: 2.500 cm<sup>2</sup>.  
Peso: de 750 a 850 gramos según el tipo de tostado y origen.

### Presentación

En bolsa de polietileno para uso alimentario individual.

### Modo de empleo

Dosis: 1 XtraKit por barrica de 225 L.  
Los XtraKits XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o en el vino.  
Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



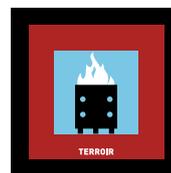
XTRACHÊNE

Membre de  
**CHÊNE & Cie**



# XTRAKIT

## FUEGO DE LEÑA



Los XtraKits XtraChêne han sido creados para renovar el potencial enológico de una barrica neutra.

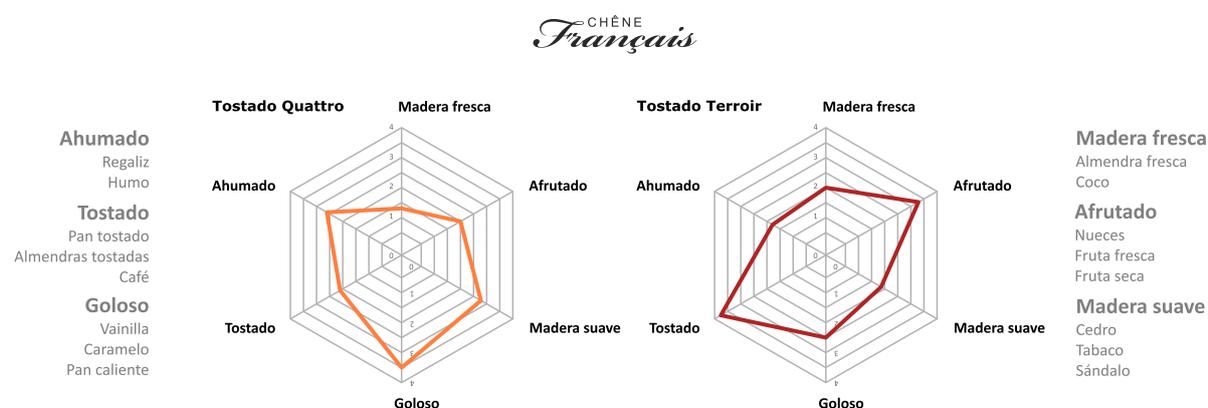
### XtraKit de roble francés Terroir

El XtraKit Terroir XtraChêne da fuerza a la estructura del vino y completa la mitad de boca con taninos redondos y untuosos. Aumenta el largo en boca y la persistencia aromática. En nariz, el frescor es notable y su aporte es muy elegante con una completa paleta aromática.

### XtraKit de roble francés Quattro

El XtraKit Quattro XtraChêne aporta dulzor y completa la mitad de boca con taninos redondos y maduros. En boca el largo es notable y se intensifica la persistencia aromática. En nariz, dominan los aromas suaves de madera y de pastelería.

### Perfil aromático :



#### Datos técnicos

Dimensiones: cada XtraKit está formado por 12 segmentos de Sticks de 22,5 cm de largo unidos entre sí.

Desplazamiento: 1,5 litros por XtraKit.

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

Peso: de 750 a 850 gramos según el tipo de tostado y origen.

#### Presentación

En bolsa de polietileno para uso alimentario individual.

#### Modo de empleo

Dosis: 1 XtraKit por barrica de 225 L.

Los XtraKits XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o en el vino.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)



XTRACHÊNE

Membre de  
*CHÊNE & Cie*



# XOAKERS





# XOAKERS

Crianza

Saco de 500 gramos

CHÊNE  
Français

M M+

AMERICAN  
OAK

M M+



## Origen, maduración de la madera y tostados

Los XOakers XtraChêne proceden del roble francés (roble sésil y roble pedúnculo – *Quercus petraea* y *Quercus robur*) y del roble americano (roble blanco – *quercus alba*).

Estas maderas han madurado en condiciones naturales al aire libre durante un periodo mínimo de dos años para el roble francés y de tres años para el roble americano.

Los tostados (por convección) disponibles son los siguientes:

- roble francés: tostado Medio (M) y Medio+ (M+)
- roble americano: tostado Medio (M) y Medio+ (M+)

## Datos técnicos

Dimensiones: los XOakers son esferas de madera de roble de 2,54 cm de diámetro.

Desplazamiento: 0,5 litros por cada 500 gramos.

## Presentación

En bolsa de polietileno para uso alimentario de 500 gramos.

## Modo de empleo

Dosis: de 1 a 2 bolsas de XOakers por barrica de 225 L.

Los XOakers XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el vino.

Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

## Aseguramiento de la calidad

XtraChêne analiza y controla los compuestos haloanisoles y halofenoles de acuerdo con el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP); y cumple con las recomendaciones de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV):

- 2,4,6 trichlorofenol	< 0,005 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachlorofenol	< 0,019 µg/g
- Pentachlorofenol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromofenol	< 0,005 µg/g
- 2,4,6 trichloroanisol	< 0,001 µg/g
- 2,3,4,6 tetrachloroanisol	< 0,002 µg/g
- pentachloroanisol	< 0,019 µg/g
- 2,4,6 tribromoanisol	< 0,001 µg/g

## OGM, alérgenos, natamicina

Los XOakers XtraChêne cuentan con la garantía de no proceder de organismos genéticamente modificados (OGM) y de no contener ningún producto alergénico ni natamicina. Estos XOakers no han sido sometidos a tratamiento químico alguno.

## Almacenamiento, fecha límite de utilización óptima y trazabilidad

Las maderas enológicas son sensibles a las posibles contaminaciones medioambientales. Por tanto, es conveniente que sean almacenadas en un lugar limpio, seco, templado y protegido de la luz directa del sol.

Fecha límite de utilización óptima: 3 años en su envase original.

La trazabilidad está garantizada con un número de lote único impreso en la etiqueta.

## Normativa

La utilización de maderas para la enología y las bebidas espirituosas está sujeta a la normativa vigente en cada país. XtraChêne descarta toda responsabilidad en caso de que sus productos no se utilicen para los fines apropiados.

Los productos XtraChêne están en conformidad con las exigencias de la Unión Europea (artículo 16 del Reglamento 1935/2004, CE 1507/2006 y CE 2007/68) para productos o materiales que toman en contacto con vinos y licores.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & CIE



# XOAKERS



Los XOakers XtraChêne han sido creados para renovar el aporte de madera de una barrica neutra. Permiten la unión de varios tostados y orígenes de roble en una misma barrica.

## XOakers de roble francés tostado Medio

Los XOakers de roble francés tostado Medio XtraChêne aportan consistencia en boca y aumentan el dulzor de los vinos. En nariz, la complejidad e intensidad aromática se destacan notablemente.

## XOakers de roble francés tostado Medio+

Los XOakers de roble francés tostado Medio+ XtraChêne realzan el potencial frutado del vino y refuerzan su persistencia aromática. En nariz, dominan los aromas dulces y de torrefacción con un ligero toque de ahumados.

## XOakers de roble americano tostado Medio

Los XOakers de roble americano tostado Medio XtraChêne orientan los vinos criados en barricas a una estructura más suave y a un aumento en el carácter frutado. En nariz, la gama aromática típica del roble americano se centra en la fruta el coco y los aromas de pastelería.

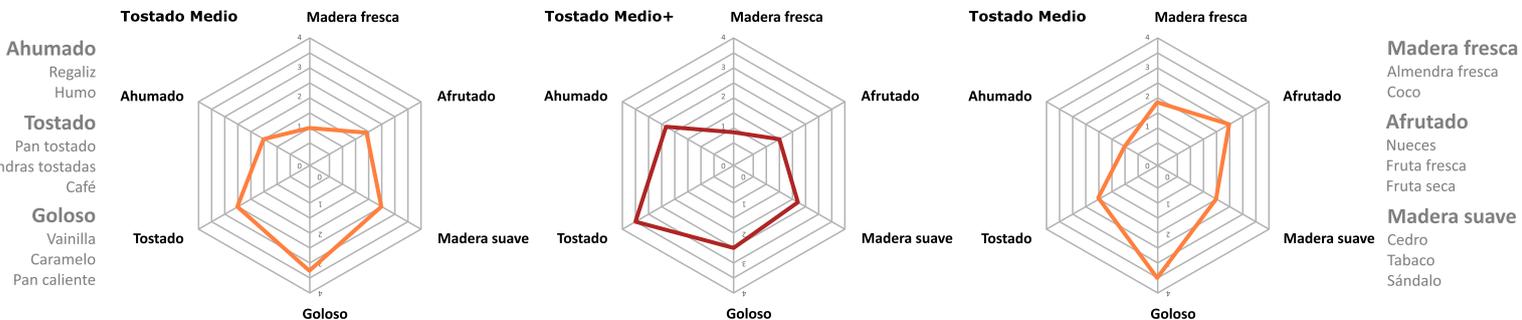
## XOakers de roble americano tostado Medio+

Los XOakers de roble americano tostado Medio+ XtraChêne proporcionan vinos suaves y frescos en boca. En nariz, predomina el carácter frutado y los aromas dulces y de torrefacción.

### Perfil aromático :

CHÊNE  
*Français*

AMERICAN  
OAK



### Datos técnicos

Dimensiones: los XOakers son esferas de madera de roble de 2,54 cm de diámetro.  
Desplazamiento: 0,5 litros por cada 500 gramos.

### Presentación

En bolsa de polietileno para uso alimentario de 500 gramos.

### Modo de empleo

Dosis: de 1 a 2 bolsas de XOakers por barrica de 225 L.  
Los XOakers XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el vino.  
Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France



www.xtrachene.fr

XTRACHÊNE

Membre de  
CHÊNE & Cie





# CHÊNE *Français*

CHIPS Y GRANULADOS  
ACONDICIONAMIENTO



**FR - MOINS D'EMPLOIS ET CONTRÔLE DE QUALITÉ**  
En collaboration avec les professionnels du chauffage,  
Xtrachêne développe des produits  
d'usage domestique. Ils sont conçus pour être  
facilement utilisés par tous.  
Caractéristiques de montage : être en bois, sans résine,  
sans produits chimiques, sans produits dangereux.  
Caractéristiques : être en bois de chauffage  
certifié par une association de professionnels  
de la filière bois-énergie.

**EN - MINIMAL EMPLOYMENT AND QUALITY CONTROL**  
In collaboration with the heating professionals,  
Xtrachêne develops products for  
domestic use. They are designed to be  
easily used by everyone.  
Installation characteristics: be made of wood,  
without resin, without chemicals, without dangerous  
products.  
Characteristics: be made of certified wood  
certified by a professional association of the  
wood-energy sector.

**ES - MÍNIMO EMPLEO Y CONTROL DE CALIDAD**  
En colaboración con los profesionales del sector,  
Xtrachêne desarrolla productos de  
uso doméstico. Están diseñados para ser  
fácilmente utilizados por todos.  
Características de montaje : ser de madera,  
sin resina, sin productos químicos,  
sin productos peligrosos.  
Características : ser de madera certificada  
certificada por una asociación de  
profesionales del sector madera-energía.

**PT - MÍNIMO EMPLEO Y CONTROL DE CALIDAD**  
Em colaboraçãõ com os profissionais do setor,  
Xtrachêne desenvolve produtos de  
uso doméstico. Estãõ concebidos para serem  
fácilmente utilizados por todos.  
Características de montagem : ser de madeira,  
sem resina, sem produtos químicos,  
sem produtos perigosos.  
Características : ser de madeira certificada  
certificada por uma associação de  
profissionais do setor madeira-energia.

 [www.xtrachene.com](http://www.xtrachene.com)  
**XTRACHÊNE**  
Granulatu/Granulados Fresh/Fresh  
French Chip - Chêne Français - French Fir wood  
10kg/22lb - 09 20 00 73073000  
© 2018 Xtrachêne - France





XTRACHÊNE  
rue des Malastiers  
16130 Segonzac, France

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)

Membre de  
**CHÊNE & Cie**