

STICK 22.90

Fermentazione e Invecchiamento

Scatola da 40 Sticks

CHÊNE
Français
L M M+ Q T
AMERICAN
OAK
S



Origine, stagionatura e tostature

Gli Stick 22.90 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 Leggera (L), Media (M) e Media+ (M+)
 - al fuoco a legna: Quattro e Terroir
- rovere americano: tostatura Specifica per convezione

Informazioni tecniche

Dimensioni: uno Stick 22.90 presenta una base quadrata da 22 mm e una lunghezza di 90 cm.

Incremento del volume: 0,5 litri per Stick 22.90.

Superficie: 800 cm²

Peso: da 250 a 280 grammi in base alla tostatura.

Imballaggio

Scatola di cartone alimentare da 40 Sticks 22.90, raggruppati in 2 pacchi da 20 unità.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4 Stick 22.90 per hl.

Gli Stick 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 Stick 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).

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

