



XtraPURE

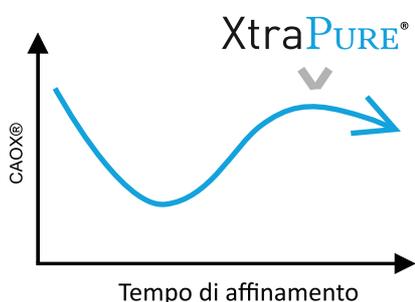
Potreggere i mosti e i vini dall'ossidazione

L'utilizzo di legno alternativo nel corso della vendemmia si è fortemente diffuso sulla base di pratiche empiriche. I risultati aspettati sono la protezione del colore, l'esaltazione del frutto e l'equilibrio in bocca. Al giorno di oggi, la risposta si trova essenzialmente nella **protezione dei mosti e dei vini di fronte a fenomeni ossidativi**.

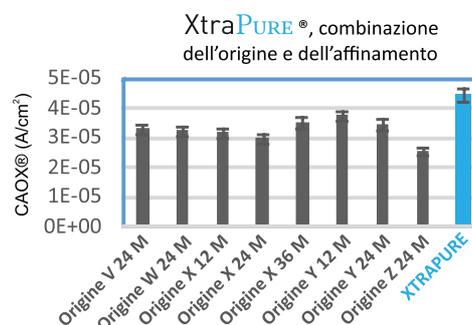
La **CAOX®** - capacità antiossidante - è una tecnica elettrochimica, sviluppata da **Chêne & Cie**, che misura le intensità di corrente proporzionalmente ai **livelli di antiossidanti** del legno.

La **CAOX®** del legno dipende da tre parametri: l'**origine**, il **tempo di affinamento** e il **trattamento termico**. Abbiamo combinato questi parametri per sviluppare una capacità antiossidante la piu elevata possibile. È la ricetta Xtra**PURE®**.

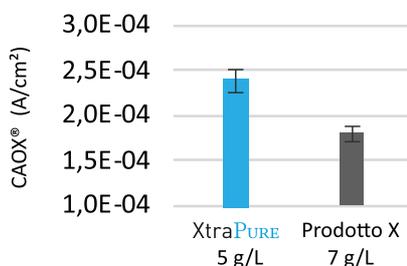
Grazie ad un approfondito studio del potenziale antiossidante nelle foreste francese, abbiamo selezionato alcune **foreste dell'Est francese** tradizionalmente impiegate nella fabbricazione di botti per grandi vini bianchi.



Durante l'affinamento naturale del legno, la quantità di componenti antiossidanti varia e la loro **estraibilità aumenta**.



Prova su vino bianco (aggiunta in fermentazione e dosaggio un mese dopo la fine della fermentazione)



Il trattamento termico non è una tostatura di aromatizzazione. Assicura l'abbassamento dell'igrometria e favorisce l'estraibilità.

Ad una dosi di **25% piu bassa**, Xtra**PURE®** rilascia un **CAOX® 2 volte piu importante**.

Consigli per l'uso:

- In fermentazione: vino bianco, rosati e vini rossi
- Dosaggio di 1-3g/L
- Per vendemmia sane o ammuffite
- Notevolmente adatto per vini a basso livello di solfiti.



XTRACHÈNE

XTRACHÈNE
Ken LENZI
Agente Italia - enologo
+ 39 349 540 1703

Membre de
CHÊNE & CIE