



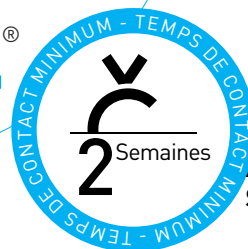
XTRACHÊNE

NOTRE ADN
C'EST LE CHÊNE !

GRANULATS



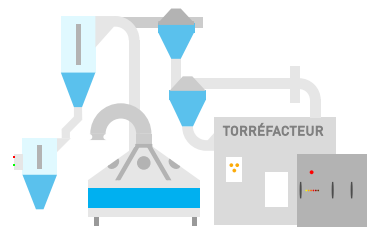
XtraPURE®



LA PRÉCISION POUR VOTRE VENDANGE.

Fruit d'une sélection rigoureuse de chêne français et d'un temps de vieillissement naturel précisément déterminé, les granulats XtraPURE® subliment les arômes naturels du vin et préservent son identité, sans apporter de notes boisées.

Fabriqué dans nos ateliers de Charente à partir de matière première de qualité merrain issue de nos merranderies, XtraPURE® est un granulat frais, sans chauffe, stabilisé à un taux d'humidité très réduit. Ce programme de déshydratation opéré par notre torréfacteur exclusif confère à notre production une précision et une répétabilité qui s'inscrivent dans le temps.



La recette XtraPURE® est le fruit des travaux de notre département R&D, particulièrement sur la capacité antioxydante des bois, alliés à l'expertise des équipes **Chêne & Cie** en matière de sélection du bois et de vieillissement long à l'air libre. Les granulats XtraPURE® vous offriront une expérience sensorielle incomparable.



PRENEZ RDV POUR VISITER NOS ATELIERS

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

LE PLUS XtraPURE®

**STABILISE LA COULEUR DES VINS ET LES PRÉSERVE DE
L'OXYDATION SANS APPORT DE NOTES BOISÉES.**



**PRÉCISION
AROMATIQUE**

**EXALTATION
DU FRUIT**

**DIMINUTION DES
CARACTÈRES HERBACÉS**



TENSION

VOLUME

**RÉDUCTION DE LA
SENSATION D'AMERTUME**

UTILISATION



VINS BLANCS ET ROUGES.

**SUR LA VENDANGE
AVANT LE PASSAGE EN PRESSE.**

SUR LES MOÛTS EN FA OU FML.

DOSAGE RECOMMANDÉ DE 1-4 G/L.

membre de **CHÊNE & CIE**