



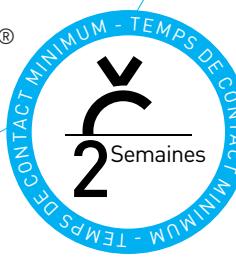
XTRACHÊNE

NOTRE ADN
C'EST LE CHÊNE !

GRANULATS



XtraPURE®



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.**

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

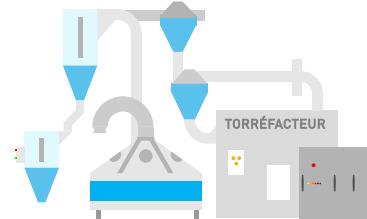
membre de **CHÈNE & Cie**



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.