



XTRACHÊNE

IL ROVERE È
IL NOSTRO DNA !

GRANULARE



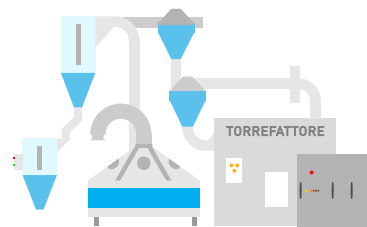
XtraPURE®



LA PRECISIONE AL SERVIZIO DELLE VOSTRE VENDEMMIE

Frutto di una rigorosa selezione di rovere francese e di una stagionatura naturale determinata con precisione, i granulati XtraPURE® esaltano gli aromi naturali del vino preservandone l'identità, senza conferire note legnose.

Prodotto nei nostri laboratori in Charente a partire da materia prima di alta qualità — doghe da botte provenienti direttamente dalle nostre merranderie — XtraPURE® è un granulato fresco, non tostato, stabilizzato a un tasso di umidità molto basso. Questa disidratazione mirata, realizzata grazie al nostro esclusivo sistema di tostatura, garantisce alla nostra produzione precisione e riproducibilità nel tempo.



La formula XtraPURE® nasce da studi approfonditi del nostro dipartimento R&S, incentrate in particolare sul potenziale antiossidante del legno, uniti all'esperienza del team **Chêne & Cie** nella selezione delle essenze e nella stagionatura all'aria aperta. Il risultato? Un'esperienza sensoriale unica.



PRENOTATE UNA VISITA NEI NOSTRI LABORATORI

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

PUNTI DI FORZA DI XtraPURE®

STABILIZZA IL COLORE DEI VINI E PREVIENE
L'OSSIDAZIONE **SENZA CONFERIRE NOTE LEGNOSE**



**PRECISIONE
AROMATICA**

**ESALTAZIONE
DEL FRUTTO**

RIDUZIONE DEI SENTORI ERBACEI



TENSIONE

VOLUME

**DIMINUZIONE
DELL'AMAREZZA**

USO



VINI BIANCHI E ROSSI.

**SULL'UVA
PRIMA DELLA PRESSATURA.**

SUI MOSTI IN FA O FML.

DOSAGGIO CONSIGLIATO: 1-4 G/L.

membre de **CHÊNE & CIE**