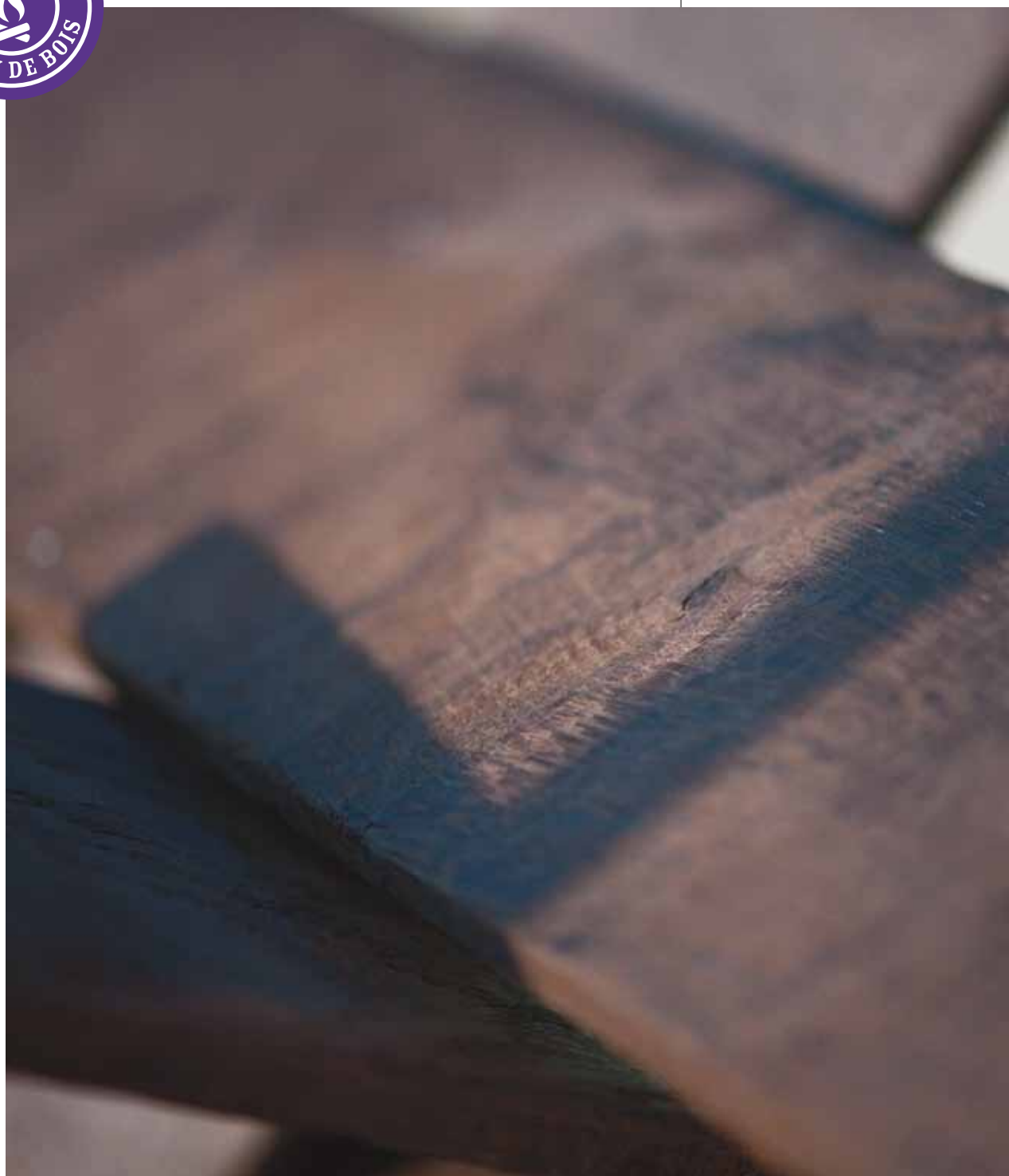


GAMME  
**ÉLEVAGE**



# BARREL INSERT



## OBJECTIFS:

**Au plus proche d'un élevage traditionnel.**

## APPORTS/BÉNÉFICES:

- Extraction lente et progressive,
- Elargit la palette aromatique,
- Favorise une meilleure intégration des caractères boisés,
- Allonge la vie de vos barriques vieillissantes.





# BARREIL INSERT

## Utilisation

vin rouge



- En **VINIFICATION INTÉGRALE**,
- En **ÉLEVAGE**:

A l'aide d'un système d'installation adapté.

+

vin blanc



↳ **Fiche d'installation disponible sur demande.**

**DEMANDEZ  
CONSEIL  
À NOS  
TECHNICIENS**

## Dosage



**1 système  
de 14 inserts / barrique**

Soit l'équivalent de **70 % de bois neuf**.

En fonction des caractéristiques de votre vin et des objectifs souhaités.

## Durée | Elevage



**10 à 12 mois**

En fonction des caractéristiques de votre vin et des objectifs souhaités.

## Chauffes

**CHOISISSEZ  
VOS CHAUFFES  
À L'AIDE DE  
NOS PROFILS  
SENSORIELS**

CHAUFFE  
LÉGÈRE

CHAUFFE  
LÉGÈRE +

CHAUFFE  
MOYENNE

CHAUFFE  
NOISETTE

CHAUFFE  
MOYENNE +

CHAUFFE  
SPÉCIALE

CHAUFFE  
FORTE



## GAMME ÉLEVAGE LONG

### ORIGINE:

- **Chêne Français**
- **Chêne Américain**

Sélection rigoureuse des bois de qualité merrains, arrosés pendant un mois et maturés à l'air libre pendant 24 mois dans nos parcs à bois.

### DIMENSIONS

680 x 65 x 12 mm

### SURFACE EXPOSÉE

0,11 m<sup>2</sup>/unité

1,49 m<sup>2</sup>/système  
de 14 inserts

### CONDITIONNEMENT:

- Par paquet de 14 unités.

### D.L.U.O.:

3 ans

### STOCKAGE:

Conserver le produit dans son emballage d'origine dans des locaux secs et tempérés.

### DÉLIVRÉES SUR DEMANDE:

- Attestation HACCP certifiée par APAVE SUDEUROPE.
- Attestation d'alimentarité et fiche de sécurité.
- Analyses physico-chimiques : benzo(a)pyrène et microbiologiques : Haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA), Halophenols (TCP, TeCP, PCP, TBP).

\*Réalisées par le laboratoire BLOCEVA gage de garantie d'un contrôle rigoureux.

## QUALITÉ ET TRACABILITÉ

OAK ADD INS Nadalié garantit la traçabilité totale de ses bois jusqu'à la forêt d'origine. Chaque produit est identifié et suivi tout au long de sa transformation par un numéro de lot. La traçabilité OAK ADD INS garantit également le vieillissement naturel des bois de chêne à l'air libre pendant 24 mois.

### NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ :

Système production validé HACCP par APAVE SUDEUROPE - Edition 4-2003 - Codex Alimentarius - Démarche ISO 22000 en cours.



**Nadalié OAK ADD INS**  
99, rue Lafont  
33 290 LUDON-MÉDOC  
Tél. +33 (0)5 57 100 202  
email. info@nadalie.fr

[WWW.OAKADDINS.COM](http://WWW.OAKADDINS.COM)