

# OAK CHIPS



Disponible aussi

BOIS NON  
CHAUFFÉS

GAMME  
**FERMENTATION  
& ÉLEVAGE COURT**



## OBJECTIFS:

**Volume,  
Rondeur,  
Structure,  
Complexité  
aromatique.**

## APPORTS/BÉNÉFICES:

- Augmente le volume et la rondeur en bouche,
- Intensifie et respecte l'expression fruitée,
- Renforce la structure,
- Elargit la palette aromatique liée à la chauffe,
- Diminue les caractères végétaux,
- Stabilise la couleur,
- Protège le vin des effets d'oxydation et de réduction.





# OAK CHIPS

## Non chauffés



Taux d'hygrométrie maîtrisé.



24 mois de temps de séchage.

## Utilisation

vin rouge



- En **FERMENTATION**,
- Après **SOUTIRAGE**:

Sur phase liquide pendant la fermentation alcoolique et/ou malolactique - compatible avec la thermovinification.

- En **ÉLEVAGE** et **TOUCHE FINALE**:

Sur vins finis par immersion directe des sacs à infusion dans la cuve.

vin blanc



- En **FERMENTATION**:

Après débourbage.

- En **ÉLEVAGE** et **TOUCHE FINALE**:

Sur vins finis par immersion directe des sacs à infusion dans la cuve.

## Dosage



de 2 à 5 g/L

Suivant les caractéristiques du moût ou du vin.

DEMANDEZ  
CONSEIL  
À NOS  
TECHNICIENS

## Durée | Temps de fermentation | Elevage court



Variable de quelques semaines à 2 mois.

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

## Chauffés

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 FERMENTATION & ÉLEVAGE COURT

### 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.

### GRANULOMETRIE / DIMENSIONS:

3 à 25 mm

### CONDITIONNEMENT:

- Sac recyclable de 18 kg ou 2 x 9 kg en sac à infusion.

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

1 an

### 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 BIOCEVA 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