

BOIS NON  
CHAUFFÉS



GAMME  
**FERMENTATION**

# FINE DE CHÊNE



## OBJECTIFS:

- **Gagner en fruit, en volume.**
- **Aucun apport boisé.**

## APPORTS/BÉNÉFICES:

- Stabilise et intensifie la couleur,
- Diminue le caractère végétal,
- Augmente l'intensité aromatique : l'expression fruité,
- Augmente le volume en bouche : apporte de la sucrosité,
- Révèle le potentiel aromatique du cépage,
- Protège le vin des effets d'oxydation et de réduction,
- Inhibe l'activité laccase,
- Prépare les vins au vieillissement.



**OAK  
ADD INS**



**OAK  
ADD INS**

# FINE DE CHÊNE

## Non chauffée



Taux  
d'hygrométrie  
maîtrisé.



24 mois  
de temps  
de séchage.

## Utilisation



A l'encuvage sur la vendange ou en phase liquide - compatible avec la thermovinification.



Sur phase liquide en fermentation.

## Dosage



**3 g/L**

Sur raisins à faible potentiel.

**2 g/L**

Sur raisins à potentiel élevé.

DEMANDEZ  
CONSEIL  
À NOS  
TECHNICIENS

## Durée / Temps de fermentation.



De quelques heures à quelques jours - **action très rapide.**

## Chauffée

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

### 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:

2 mm

### CONDITIONNEMENT:

- Sac recyclable de 9 ou 18kg, sac à infusion.
- Big bag de 300 kg.

### 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)pyrene) 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](http://WWW.OAKADDINS.COM)