



GAMME
ÉLEVAGE

OAK CHAIN



OBJECTIFS:

- **Complexité et finesse du boisé.**
- **Au plus proche d'un élevage traditionnel.**

APPORTS/BÉNÉFICES:

- Renforce le boisé de vos barriques vieillissantes,
- Intensifie le caractère et l'expression aromatique,
- Favorise une meilleure intégration des caractères boisés,
- Apporte de la sucrosité,
- Extraction lente et progressive.





OAK CHAIN

Utilisation

vin rouge



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

Introduire la Oak Chain fournie avec sa bonde en silicone dans la barrique.



vin blanc



DEMANDEZ
CONSEIL
À NOS
TECHNICIENS

Dosage



Oak Chain de 18 pièces (links)

Equivalent **18 % Bois neuf** - barrique de 225 l

Oak Chain de 34 pièces (links)

Equivalent **33 % Bois neuf** - barrique de 225 l

Suivant les caractéristiques du vin et l'objectif souhaité.

Durée



**Oak Chain de 18 pièces (links):
6 mois**

**Oak Chain de 34 pièces (links):
12 mois**

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

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

250 x 25 x 12 mm

SURFACE EXPOSÉE

0,30 m²
les 18 pièces

0,61 m²
les 34 pièces

CONDITIONNEMENT:

- A l'unité par 18 pièces ou par 34 pièces.

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