

POUDRE·MIXTURE



Disponible aussi

BOIS NON
CHAUFFÉS

GAMME
FERMENTATION



OBJECTIFS:

**Gagner en fruit,
en volume.**

Résultat rapide.

APPORTS/BÉNÉFICES:

- Stabilise et intensifie la couleur,
- Augmente l'intensité aromatique : l'expression fruitée,
- Augmente le volume en bouche: apporte de la sucrosité,
- Masque les caractères végétaux,
- Protège le vin des effets d'oxydation et de réduction,
- Prépare les vins au vieillissement.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



**OAK
ADD INS**

POUDRE MIXTURE

Non chauffées



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



2 à 5 g/L

Selon le potentiel du raisin.

DEMANDEZ
CONSEIL
À NOS
TECHNICIENS

Durée | Temps de fermentation.



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

Chauffées

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.

CONDITIONNEMENT:

- Sac recyclable de 18 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)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