

THIN TANK STAVES



GAMME
**FERMENTATION
& ÉLEVAGE LONG**



OBJECTIFS:

**Un élevage traditionnel
rapide et en finesse.**

APPORTS/BÉNÉFICES:

- Respecte le fruit de votre vin,
- Renforce la structure,
- Garantit un boisé reproductible,
- Apporte une complexité aromatique,
- Favorise une intégration plus rapide du mariage vin /bois.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



THIN TANK STAVES MINI THIN TANK STAVES

Utilisation

vin rouge



- Pendant **LA FML**,
- Après **SOUTIRAGE**,
- Sur **VINS FINIS** :

A l'aide d'un système d'installation adapté ou par immersion directe des sacs à infusion dans la cuve.

+

vin blanc



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

DEMANDEZ
CONSEIL
À NOS
TECHNICIENS

Dosage



3 Thin Tank Staves /hl
ou
6 Mini Thin Tank Staves /hl

Suivant les caractéristiques du vin et des objectifs souhaités.

Durée | Temps de fermentation | Elevage long



6 à 8 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 FERMENTATION & 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	SURFACE EXPOSÉE
• THIN TANK STAVES	
940x65x8 mm	0,138 m ²
• MINI THIN TANK STAVES	
470x65x8 mm	0,0697 m ²

CONDITIONNEMENT:

- **Thin Tank Staves** : par paquet de 20 unités,
- **Mini Thin tank staves** : en sac à infusion de 40 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 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