



GAMME  
**FERMENTATION  
& ÉLEVAGE LONG**

# TANK STAVES



## OBJECTIFS:

**Un élevage  
précis et élégant.**

## APPORTS/BÉNÉFICES:

- Garantit un boisé reproductible (filigrane),
- Respecte le fruit de votre vin,
- Intensifie le caractère et l'expression aromatique,
- Renforce la structure,
- Elargit la palette aromatique,
- Favorise une meilleure intégration des caractères boisés.





**OAK  
ADD INS**

# TANK STAVES MINI 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 Tank Staves /hl**  
ou  
**6 Mini Tank Staves /hl**

Suivant les caractéristiques du vin et des objectifs souhaités.

## Durée | Temps de fermentation | Elevage long



**8 à 10 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
• TANK STAVES	
940 x 65 x 12 mm	0,146 m <sup>2</sup>
• MINI TANK STAVES	
470 x 65 x 12 mm	0,074 m <sup>2</sup>

### CONDITIONNEMENT:

- **Tank Staves** :  
par paquet de 20 unités
- **Mini 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](http://WWW.OAKADDINS.COM)