



GAMME
ÉLEVAGE LONG

WINEP LANK



OBJECTIFS:

Au plus proche d'un élevage traditionnel.

APPORTS/BÉNÉFICES:

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



**OAK
ADD INS**



WINEPLANK

Utilisation

vin rouge



- Après **SOUTIRAGE**,
- Sur **VINS FINIS**:

A l'aide d'un système d'installation adapté.

+

vin blanc



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

**DEMANDEZ
CONSEIL
À NOS
TECHNICIENS**

Dosage



De 0,5 à 1 Wineplank /hl

Suivant les caractéristiques du vin et l'objectif souhaité.

Durée | Elevage long



14 à 16 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 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

2000 x 140 x 15 mm

SURFACE EXPOSÉE

0,62 m²

CONDITIONNEMENT:

- Par paquet de 5 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