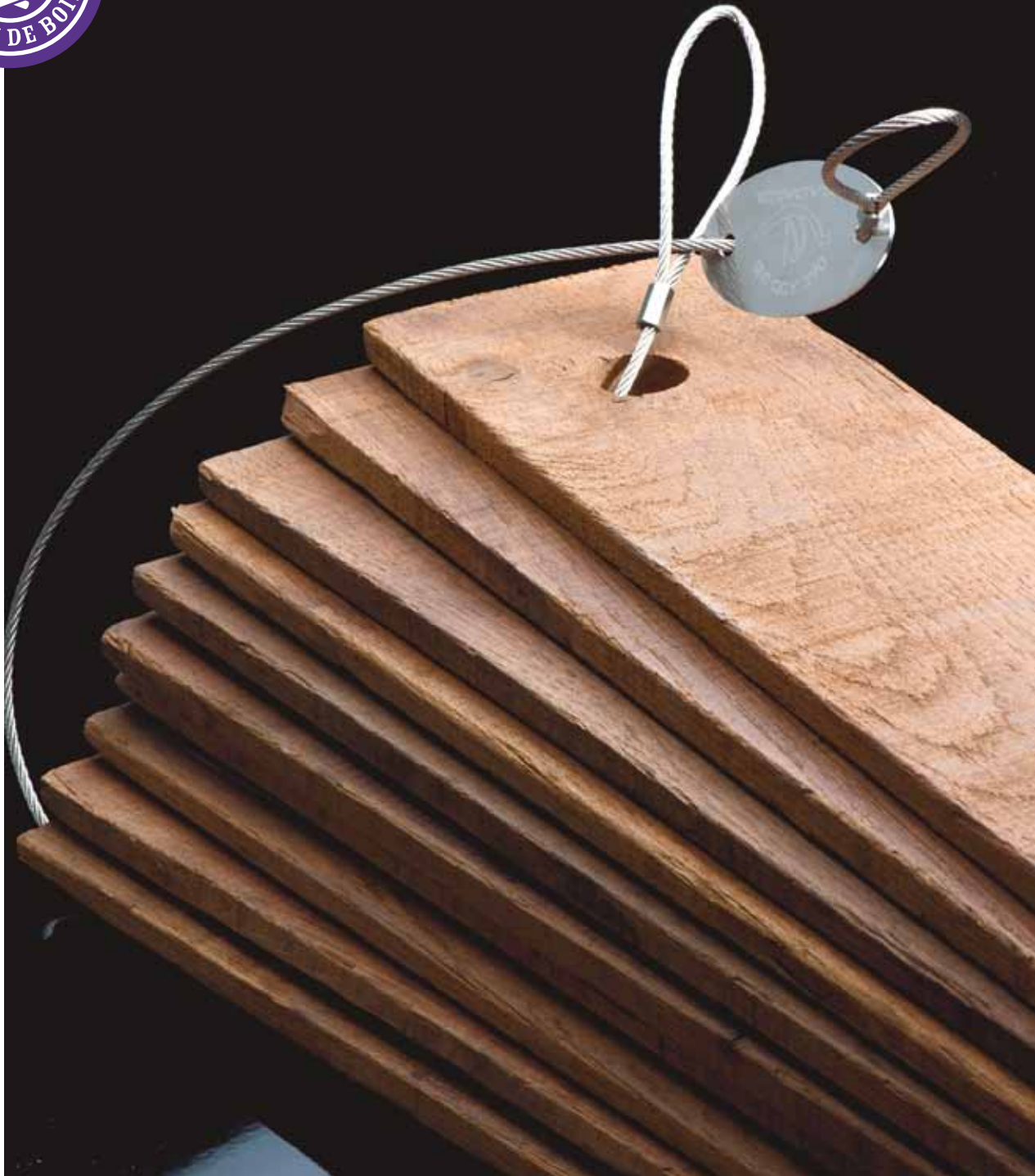




GAMME
ÉLEVAGE LONG

WINEMOOD



OBJECTIFS:

Un élevage en finesse.

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**



WINEWOOD

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



1 à 2 Winewood /hl

Suivant les caractéristiques du vin et l'objectif souhaité.

Durée | Elevage long



10 à 12 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

1000x110x12 mm

SURFACE EXPOSÉE

0,25 m²

CONDITIONNEMENT:

- Par paquet de 10 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