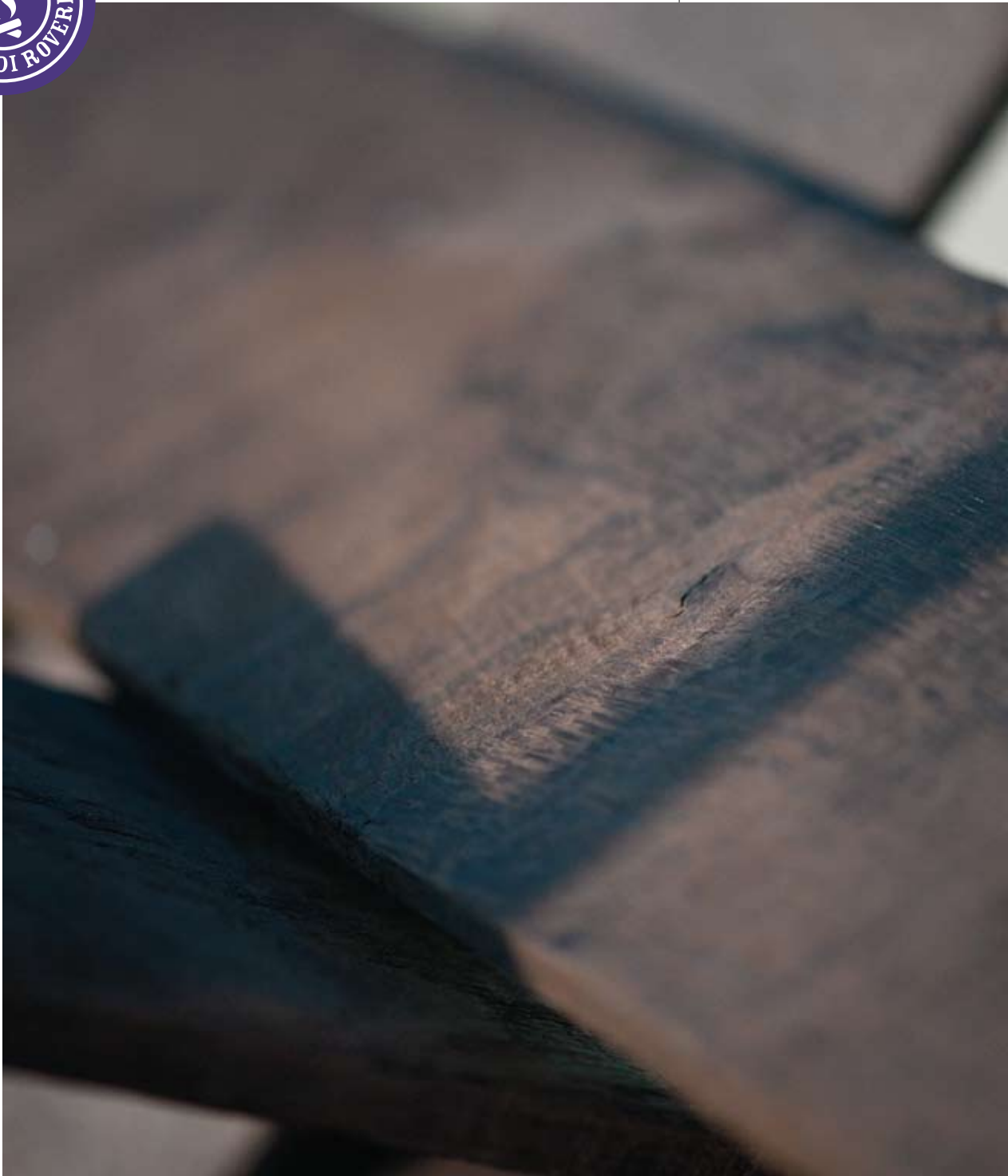


GAMMA
**AFFINAMENTO
PROLUNGATO**



BARREL INSERT



OBIETTIVI:

- Avvicinarsi ad un affinamento tradizionale.

APPORTO/BENEFICI:

- Estrazione lenta e progressiva,
- Ampliamento della gamma aromatica,
- Favorisce una migliore integrazione del carattere "boisé",
- Prolunga la vita delle vostre barrique in via di esaurimento.





**OAK
ADD INS**

BARREL INSERT

Utilizzo

vino rossi



- In **VINIFICAZIONE**,
- In **AFFINAMENTO**:

Con l'ausilio di un sistema d'installazione specifico.

+

↳ Foglio di installazione su richiesta.

vini bianchi



CHIEDETE
UN CONSIGLIO
AI NOSTRI
TECNICI

Dosi



1 sistema di 14 inserti / barrique

Corrispondente al **70 % di legno nuovo**.

In funzione delle caratteristiche del vino e dell'obiettivo desiderato.

Durata | Affinamento



Da 10 a 12 mesi

In funzione delle caratteristiche del vino e dell'obiettivo desiderato.

Tostature

SCEGLIETE LE
TOSTATURE CHE
FANNO PER VOI
CON L'AUTO DEI
NOSTRI PROFILI
SENSORIALI

TOSTATURA
LEGGERA

TOSTATURA
LEGGERA +

TOSTATURA
MEDIA

TOSTATURA
NOISETTE

TOSTATURA
MEDIA +

TOSTATURA
SPECIALE

TOSTATURA
FORTE



GAMA AFFINAMENTO PROLUNGATO

ORIGINE:

- **Rovere Francese**
- **Rovere Americano**

Selezione rigorosa dei legni. Utilizziamo le stesse tipologie normalmente destinate alla fabbricazione di barriques. Stagionatura all'aria aperta per 24 mesi nel parco legname, dopo un mese di bagnatura.

DIMENSIONI

680 x 65 x 12 mm

CONFEZIONI:

- Pacchetti da 14 unità.

DATA DI SCADENZA:

3 anni

CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto nel suo imballo originale al riparo dall'umidità e dal freddo.

FORNITI A RICHIESTA:

- Certificato HACCP, verificato da APAVE SUDEUROPE.
- Attestato d'idoneità alimentare e scheda di sicurezza.
- Analisi chimico-fisiche : Benzo(a)pirene e microbiologiche : Aloanisoli (TCA, TeCA, PCA, TBA), Alofenoli (TCP, TeCP, PCP, TBP).

* Effettuate dal laboratorio BIOCEVA, garanzia di sicurezza di un controllo rigoroso.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ

OAK ADD INS Nadalié garantisce la tracciabilità totale dei propri legni fino alla foresta d'origine. Ogni prodotto è identificato e monitorato durante tutte le sue trasformazioni da un numero di lotto. La tracciabilità OAK ADD INS garantisce analogamente la stagionatura naturale del legno di rovere all'aria aperta per 24 mesi.

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA QUALITÀ :

Sistema di produzione validato HACCP da APAVE SUDEUROPE - Edizione 4-2003 Codex Alimentarius - Certificazione ISO 22000 in corso.



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