



GAMMA
**FERMENTAZIONE &
AFFINAMENTO BREVE**

CUBI·DOMINO·BLOCCHI



OBIETTIVI:

**Un affinamento
breve e in finezza:**

**Volume, struttura
e complessità
aromatica.**

APPORTO/BENEFICI:

- Aumenta il volume e la rotondità in bocca,
- Rigenera la struttura,
- Amplia la gamma aromatica legata alla tostatura,
- Diminuisce il carattere vegetale,
- Favorisce un'integrazione più rapida dell'equilibrio vino/legno.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



CUBI·DOMINO BLOCCHI

Utilizzo

vino rossi



- Durante la **F**ZIONE **MALOLATTICA**,
- Dopo **TRAVASO**:

Per immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

vini bianchi



- Durante la **F**ERMENTAZIONE,
- Dopo **SFECCIATURA**,
- Su **VINO FINITO**:

Per immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

Dosi



In funzione delle caratteristiche del mosto o del vino:

CUBI
da 4 a 6 g/L

DOMINO & BLOCCHI
da 6 a 8 g/L

CHIEDETE
UN CONSIGLIO
AI NOSTRI
TECNICI

Durata | Tempo di fermentazione | Affinamento breve



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

CUBI
da 2 a 4 mois

DOMINO
da 4 a 5 mois

BLOCCHI
da 5 a 6 mois

Tostature

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

TOSTATURA
LEGGERA

TOSTATURA
LEGGERA +

TOSTATURA
MEDIA

TOSTATURA
NOISETTE

TOSTATURA
MEDIA +

TOSTATURA
SPECIALE

TOSTATURA
FORTE



GAMMA FERMENTAZIONE y AFFINAMENTO BREVE

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	SUPERFICIE DI CONTATTO
• CUBI	
10x10x12 mm	0,0006 m ²
• DOMINO	
50x25x12 mm	0,004 m ²
• BLOCCHI	
50x50x12 mm	0,007 m ²

CONFEZIONI:

- Sacco da infusione da 5 o 9 kg

DATA DI SCADENZA:

1 anno

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
Tel. +33 (0)557 100 202
email. info@nadalie.fr

WWW.OAKADDINS.COM