



SIN TOSTAR

GAMA  
**FERMENTACIÓN**

# FINE DE ROBLE



## OBJETIVOS:

**Potenciar la fruta  
y el volumen.**

## APORTES/BENEFICIOS:

- Estabiliza e intensifica el color,
- Reduce las notas vegetales,
- Aumenta la intensidad aromática: la expresión de la fruta,
- Aumenta el volumen en boca: aporta dulzor,
- Revela el potencial aromático de la variedad,
- Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción,
- Inhibe la actividad de las lacasas,
- Prepara los vinos para su crianza.



NADALIÉ

**OAK  
ADD INS**



# FINE DE ROBLE

## Sin tostar



Higrometría controlada.



24 meses de secado.

## Uso



vino tinto

En el momento del encubado durante la vendimia o en fase líquida, compatible con la termovinificación.



vino blanco

En fase líquida durante la fermentación.

## Dosificación



**3 g/L**

En uvas con poco potencial.

**2 g/L**

En uvas con gran potencial.

CONSULTE CON NUESTROS TÉCNICOS

## Duración | Tiempo de fermentación



De varias horas a algunos días - **actúa muy rápidamente.**

## Tostados

ELIJA EL TIPO DE TOSTADO CON LA AYUDA DE NUESTROS PERFILES AROMATICOS

TOSTADO LIGERO

TOSTADO LIGERO +

TOSTADO MEDIO

TOSTADO NOISETTE

TOSTADO MEDIO +

TOSTADO ESPECIAL

TOSTADO ALTO



## GAMA FERMENTACIÓN

### ORIGEN:

- Roble Francés
- Roble Americano

Rigurosa selección de las maderas (calidad para barricas), asperjadas durante un mes y curadas al aire libre durante 24 meses en nuestros parques de secado.

### GRANULOMETRÍA / DIMENSIONES:

2 mm

### EMBALAJE:

- Bolsa reciclable de 18kg.
- Big bag de 300 kg.

**FECHA VENCIMIENTO DESPUES DE LA APERTURA:**  
1 mes

**FECHA VENCIMIENTO SIN ABRIR:**  
6 meses

### ALMACENAMIENTO:

Conservar el producto en su embalaje original en un lugar seco y templado.

### ENTREGA POR ENCARGO:

- Certificado ISO 22000 emitido por BUREAU VERITAS
- Certificado de uso alimentario y ficha de seguridad.
- Análisis físico-químicos: benzo(a)pireno y microbiológicos: haloansoles (TCA,TeCA,PCA,TBA), halofenoles (TCP,TeCP,PCP,TBP).

\*Una análisis por mes realizada por el laboratorio BIOCEVA, garantía de un control riguroso.

## CALIDAD Y TRAZABILIDAD

OAK ADD INS Nadalié garantiza la trazabilidad total de sus maderas desde el bosque de origen. Todos los productos están identificados y se someten a un seguimiento a lo largo del proceso de transformación gracias a un número de lote. La trazabilidad OAK ADD INS garantiza también el secado natural de las maderas de roble al aire libre durante 24 meses.

### NUESTROS COMPROMISOS DE CALIDAD:

Sistema de producción con el certificado ISO 22000 emitido por BUREAU VERITAS.

ISO 22000  
BUREAU VERITAS  
Certification



**Nadalié OAK ADD INS**  
99, rue Lafont  
33 290 LUDON-MÉDOC  
France  
+33 (0)5 57 88 04 42  
oai@nadalie.fr

[www.oakaddins.com](http://www.oakaddins.com)