

FANI DI ROVERE

LEGNO NON
TOSTATO



GAMMA
FERMENTAZIONE



OBIETTIVI:

- **Guadagnare in fruttato, volume.**
- **Nessun apporto "boisé".**

APPORTO/BENEFICI:

- Stabilizza ed intensifica il colore,
- Diminuisce il carattere vegetale,
- Aumenta l'intensità aromatica dell'espressione fruttata,
- Aumenta il volume in bocca, apportando piacevolezza,
- Rivela il potenziale aromatico del vitigno,
- Protegge il vino dagli effetti d'ossidazione e riduzione,
- Inibisce l'attività delle laccasi,
- Prepara i vini all'affinamento.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**

FINI DI ROVERE

Non tostati



Tasso d'igrometria controllato.



24 mesi di stagionatura.

Utilizzo



Direttamente al ricevimento uve, oppure dopo pigiatura - compatibile con la termovinificazione.



Dopo pigiatura in fermentazione.

Dosi



3 g/L

Su uve a potenziale ridotto.

2 g/L

Su uve ad alto potenziale.

CHIEDETE
UN CONSIGLIO
AI NOSTRI
TECNICI

Durata | Tempo di fermentazione



Da alcune ore a qualche giorno - azione molto rapida.

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

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.

GRANULOMETRIA / DIMENSIONI:

2 mm

CONFEZIONI:

- Sacco riciclabile da 9 o 18 kg, sacco da infusione,
- Big bag da 300 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), Afofenoli (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.