



GAMMA
AFFINAMENTO

OAK CHAIN



OBIETTIVI:

- **Complessità e finezza del “boisé”.**
- **Avvicinarsi ad un affinamento tradizionale.**

APPORTO/BENEFICI:

- Prolunga la vita delle vostre barrique in via di esaurimento,
- Intensifica il carattere e l'espressione aromatica,
- Favorisce una migliore integrazione del carattere “boisé”,
- Apporto di “zuccherosità”,
- Estrazione lenta e progressiva,



NADALIÉ

OAK
ADD INS



OAK CHAIN

Utilizzo

vino rossi



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

La Oak Chain è fornita col suo tappo in silicone - introdurre direttamente nella barrique.



vini bianchi



CHIEDETE
UN CONSIGLIO
AI NOSTRI
TECNICI

Dosi



Oak Chain da 18 elementi (links)

Equivalente al **18 % di legno nuovo** - barrique da 225 l

Oak Chain da 34 elementi (links)

Equivalente al **33 % di legno nuovo** - barrique da 225 l

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

Durata



Oak Chain da 18 elementi (links): 6 mesi

Oak Chain da 34 elementi (links): 12 mesi

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 AFFINAMENTO

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

250x25x12 mm

SUPERFICIE DI CONTATTO

0,30 m²
per 18 elementi

0,61 m²
per 34 elementi

CONFEZIONI:

- Unità da 18 o da 34 elementi.

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), Atofenoli (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