

OAK CHIPS



Disponibile anche

LEGNO NON
TOSTATO

GAMMA
**FERMENTAZIONE &
AFFINAMENTO BREVE**



OBIETTIVI:

- **Volume**
- **Rotondità**
- **Struttura**
- **Complessità aromatica.**

APPORTO/BENEFICI:

- Aumenta il volume e la rotondità in bocca,
- Intensifica e rispetta l'espressione fruttata,
- Rinforza la struttura,
- Amplia la gamma aromatica legata alla tostatura,
- Diminuisce il carattere vegetale,
- Stabilizza il colore,
- Protegge il vino dagli effetti di ossidazione e riduzione.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



OAK CHIPS

Non tostati



Tasso d'igrometria controllato.



24 mesi di tempo di stagionatura.

Utilizzo

vino rossi



- In **FERMENTAZIONE**,
- Dopo **TRAVASO**:

Su fase liquida durante la fermentazione alcolica e/o malolattica - compatibile con la termovinificazione

- In **AFFINAMENTO**,
- Come **RITOCOCCO FINALE**:

Su vini finiti, tramite immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

vini bianchi



- In **FERMENTAZIONE**:

Dopo sfeccatura.

- In **AFFINAMENTO**,
- Come **RITOCOCCO FINALE**:

Su vini finiti, tramite immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

Dosi



Da 2 a 5 g/L

In funzione delle caratteristiche del mosto o del vino.

CHIEDETE
UN CONSIGLIO
AI NOSTRI
TECNICI

Durata | Tempo di fermentazione | Affinamento breve



Variabile da qualche settimana a 2 mesi.

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

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.

GRANULOMETRIA / DIMENSIONI:

Da 3 a 25 mm

CONFEZIONI:

- Sacco riciclabile da 18 kg o 2 x 9 kg in sacchi da infusione.

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
Tél. +33 (0)5 57 100 202
email. info@nadalie.fr

WWW.OAKADDINS.COM