

THIN TANK STAVES



GAMMA
**FERMENTAZIONE
& AFFINAMENTO
PROLUNGATO**



OBIETTIVI:

· **Un affinamento tradizionale rapido e in finezza.**

APPORTO/BENEFICI:

- Rispetta il fruttato dei vini,
- Rinforza la struttura,
- Garantisce un "boisé" riproducibile,
- Apporta complessità aromatica,
- Favorisce un'integrazione più rapida dell' equilibrio vino/legno.





THIN TANK STAVES MINI THIN TANK STAVES

Utilizzo

vino rossi



- Durante **LA FZIONE MALOLATTICA**,
- Dopo **TRAVASO**,
- Su **VINO FINITO**:

Con l'ausilio di un sistema d'installazione specifico o per immersione diretta dei sacchi da infusione nella vasca.

+

vini bianchi



↳ Foglio di installazione su richiesta.

CHIEDETE UN CONSIGLIO AI NOSTRI TECNICI

Dosi



3 Thin Tank Staves /hl

o

6 Mini Thin Tank Staves /hl

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

Durata | Tempo di fermentazione | Affinamento prolungato



da 6 a 8 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 & AFFINAMENTO PROLUNGATO

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
• THIN TANK STAVES	
940x65x8 mm	0,139 m²
• MINI THIN TANK STAVES	
470x65x8 mm	0,069 m²

CONFEZIONI:

- **Thin Tank Staves** :
Pacchetti da 20 elementi.
- **Mini Thin tank staves** :
In sacco da infusione da 40 elementi.

DATA DI SCADENZA:

3 anni

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