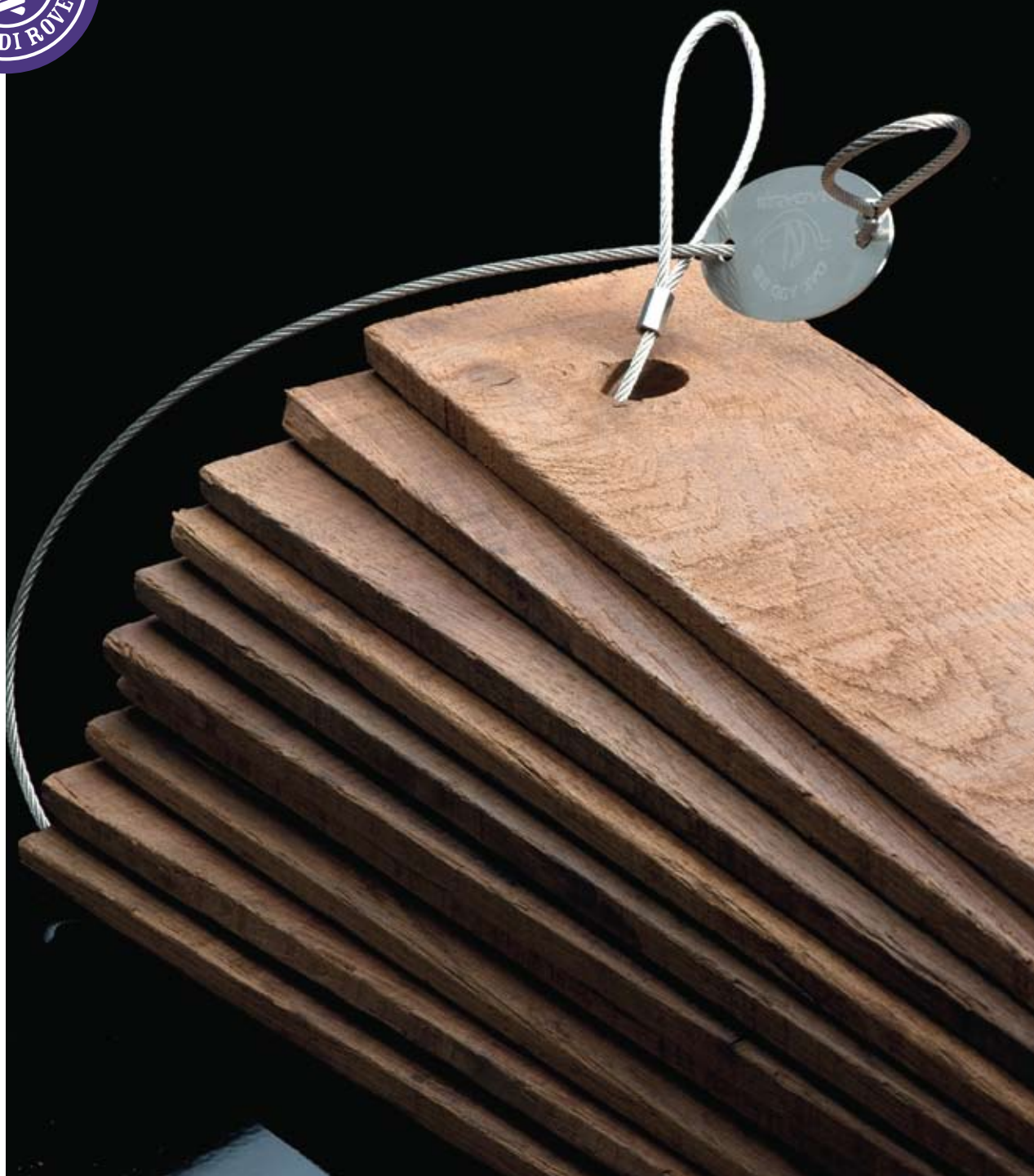




GAMMA
**AFFINAMENTO
PROLUNGATO**

WINEMOOD



OBIETTIVI:

- **Un affinamento in finezza.**

APPORTO/BENEFICI:

- Garantisce un “boisé” riproducibile (filigrana),
- Rispetta il fruttato dei vini,
- Rinforza la struttura,
- Amplia la gamma aromatica,
- Favorisce una migliore integrazione del carattere “boisé”.



NADALIÉ

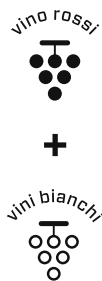
**OAK
ADD INS**



**OAK
ADD INS**

WINEWOOD

Utilizzo



- Dopo **TRAVASO**,
- Su **VINO FINITO**:

Con l'ausilio di un sistema d'installazione specifico.

↳ Foglio di installazione su richiesta.

**CHIEDETE
UN CONSIGLIO
AI NOSTRI
TECNICI**

Dosi



da 1 a 2 Winewood /hl

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

Durata | Affinamento prolungato



da 10 a 12 mesi

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

Tostature

**SCEGLIETE LE
TOSTATURE CHE
FANNO PER VOI
CON L'AUTO DEI
NOSTRI PROFILI
SENSORIALI**

TOSTATURA
LEGGERA

TOSTATURA
LEGGERA +

TOSTATURA
MEDIA

TOSTATURA
NOISETTE

TOSTATURA
MEDIA +

TOSTATURA
SPECIALE

TOSTATURA
FORTE



GAMA 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

1000x110x12 mm

SUPERFICIE DI CONTATTO

0,24 m²

CONFEZIONI:

- Pacchetti da 10 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), 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.



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