



Vinification
INTÉGRALE

XL STAVE



OBJECTIFS:

**La XL STAVE
vous accompagne
tout au long de
votre vinification.**

APPORTS/BÉNÉFICES:

- Meilleure intégration du bois
- Gain aromatique
- Renforce la structure,
- Travaille au mieux la finale aromatique



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**

XL STAVES



Une chauffe unique, spécifiquement développée pour ce type de vinification.

Utilisation

vin rouge



- Mise en place dès la réception vendange.

Système d'installation spécifique, prêt à l'emploi.

Dosage



2 XL Staves /hectolitre

DEMANDEZ
CONSEIL
À NOS
TECHNICIENS

Durée



Jusqu'à 18 mois

Mise en place sur phase solide pour une meilleure intégration.

Vinification INTÉGRALE

ORIGINE:

- **Chêne Français**

Sélection rigoureuse des bois de qualité merrains, arrosés pendant un mois et maturés à l'air libre pendant 24 mois dans nos parcs à bois.

DIMENSIONS

94x6,5x1,8 cm

CONDITIONNEMENT:

- Par paquet de 10 unités

D.L.U.O:

1 an

STOCKAGE:

Conserver le produit dans son emballage d'origine dans des locaux secs et tempérés.

DÉLIVRÉES SUR DEMANDE:

- Attestation d'alimentarité et fiche de sécurité.
- Analyses physico-chimiques : benzo(a)pyrène et microbiologiques : Haloanisoles (TCA, TeCA, PCA, TBA), Halophenols (TCP, TeCP, PCP, TBP).

* Réalisées par le laboratoire BIOCEVA gage de garantie d'un contrôle rigoureux.

QUALITÉ ET TRACABILITÉ

OAK ADD INS Nadalié garantit la traçabilité totale de ses bois jusqu'à la forêt d'origine. Chaque produit est identifié et suivi tout au long de sa transformation par un numéro de lot. La traçabilité OAK ADD INS garantit également le vieillissement naturel des bois de chêne à l'air libre pendant 24 mois.

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ :

Un système de production certifié ISO 22000 par BUREAU VERITAS.

ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification



**OAK
ADD INS**

Nadalié OAK ADD INS

99, rue Lafont
33 290 LUDON-MÉDOC
France
+33 (0)5 57 88 04 42
oai@nadalié.fr

www.oakaddins.com