



GAMA  
**CRIANZA CORTA**

# CUBOS·DOMINOS·BLOCKS



## OBJETIVOS:

**Una crianza corte de gran fineza:**

**Volumen, estructura y complejidad aromática.**

## APORTES/BENEFICIOS:

- Aumenta el volumen y la redondez en boca,
- Regenera la estructura,
- Amplía la paleta aromática asociada al tostado,
- Reduce las notas vegetales,
- Favorece una integración más rápida de la madera.



NADALIÉ

**OAK  
ADD INS**



NADALIÉ

**OAK  
ADD INS**

# CUBOS·DOMINOS BLOCKS

## Uso



- Durante la **F. MALOLÁCTICA**,
- Después del **TRASIEGO**:

Por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.



- Después del **DESBORRE**,
- En **VINOS TERMINADOS**:

Por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

## Dosificación

Según las características del mosto o del vino:



**CUBOS**  
de 4 a 6 g/L

**DOMINOS y BLOCKS**  
de 6 a 8 g/L

CONSULTE  
CON  
NUESTROS  
TÉCNICOS

## Duración | Crianza corta

En función de las características de su vino y de los objetivos deseados.



**CUBOS**  
De 3 a 4 meses

**DOMINOS**  
De 4 a 5 meses

**BLOCKS**  
De 5 a 6 meses

## Tostados

ELIJA EL TIPO DE TOSTADO CON LA AYUDA DE NUESTROS PERFILES AROMÁTICOS

TOSTADO  
LIGERO

TOSTADO  
LIGERO +

TOSTADO  
MEDIO

TOSTADO  
NOISETTE

TOSTADO  
MEDIO +

TOSTADO  
ESPECIAL

TOSTADO  
ALTO



## GAMA CRIANZA CORTA

### ORIGEN:

- Roble Francés
- Roble Americano

Rigurosa selección de las maderas (calidad para barricas), asperjadas durante un mes y curadas al aire libre durante 24 meses en nuestros parques de secado.

DIMENSIONES	SUPERFICIE EXPUESTA
• CUBOS	
20x20x20 mm	0,00068 m <sup>2</sup>
• DOMINOS	
50x25x12 mm	0,0043 m <sup>2</sup>
• BLOCKS	
50x50x12 mm	0,0074 m <sup>2</sup>

### EMBALAJE:

- Bolsa reciclable de 18 kg o 2 bolsas de infusión de 9 kg

**FECHA VENCIMIENTO DESPUES DE LA APERTURA:**  
1 mes

**FECHA VENCIMIENTO SIN ABRIR:**  
6 meses

### ALMACENAMIENTO:

Conservar el producto en su embalaje original en un lugar seco y templado.

### ENTREGA POR ENCARGO:

- Certificado ISO 22000 emitido por BUREAU VERITAS.
- Certificado de uso alimentario y ficha de seguridad.
- Análisis físico-químicos: benzo(a)pireno y microbiológicos: haloanisoles (TCA,TeCA,PCA,TBA), halofenoles (TCP,TeCP,PCP,TBP).

\*Una análisis por mes realizada por el laboratorio BIOCEVA, garantía de un control riguroso.

## CALIDAD Y TRAZABILIDAD

OAK ADD INS Nadalié garantiza la trazabilidad total de sus maderas desde el bosque de origen. Todos los productos están identificados y se someten a un seguimiento a lo largo del proceso de transformación gracias a un número de lote. La trazabilidad OAK ADD INS garantiza también el secado natural de las maderas de roble al aire libre durante 24 meses.

### NUESTROS COMPROMISOS DE CALIDAD:

Sistema de producción con el certificado ISO 22000 emitido por BUREAU VERITAS.



**Nadalié OAK ADD INS**  
99, rue Lafont  
33 290 LUDON-MÉDOC  
France  
+33 (0)5 57 88 04 42  
oai@nadalie.fr

[www.oakaddins.com](http://www.oakaddins.com)