



CUBI·DOMINO·BLOCCHI



GAMMA
**FERMENTAZIONE &
AFFINAMENTO BREVE**

OBIETTIVI:

**Un affinamento
breve e in finezza:**

**Volume, struttura
e complessità
aromatica.**

APPORTO/BENEFICI:

- Aumenta il volume e la rotondità in bocca,
- Rigenera la struttura,
- Amplia la gamma aromatica legata alla tostatura,
- Diminuisce il carattere vegetale,
- Favorisce un'integrazione più rapida dell'equilibrio vino/legno.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**

CUBI-DOMINO BLOCCHI

Utilizzo

vino rossi



- Durante la **FIZIONE MALOLATTICA**,
- Dopo **TRAVASO**:

Per immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

vini bianchi



- Durante la **FERMENTAZIONE**,
- Dopo **SFECCIATURA**,
- Su **VINO FINITO**:

Per immersione diretta di sacchi da infusione nella vasca.

**CHIEDETE
UN CONSIGLIO
AI NOSTRI
TECNICI**

Dosi



In funzione delle caratteristiche del mosto o del vino:

CUBI
da 4 a 6 g/L

DOMINO & BLOCCHI
da 6 a 8 g/L

Durata | Tempo di fermentazione | Affinamento breve



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

CUBI
da 3 a 4 mesi

DOMINO
da 4 a 5 mesi

BLOCCHI
da 5 a 6 mesi

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.

DIMENSIONI	SUPERFICIE DI CONTATTO
• CUBI	
20 x 20 x 20 mm	0,0006 m ²
• DOMINO	
50 x 25 x 12 mm	0,004 m ²
• BLOCCHI	
50 x 50 x 12 mm	0,007 m ²

CONFEZIONI:

- Sacco da infusione da 5 o 9 kg

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 del legno fino alla foresta di origine. Ogni prodotto è identificato e monitorato durante tutta la sua lavorazione da un numero di lotto. La tracciabilità OAK ADD INS garantisce inoltre la stagionatura naturale del legno di rovere all'aria aperta per 24 mesi.

I NOSTRI IMPEGNI PER LA QUALITÀ

Sistema di produzione HACCP convalidato da APAVE SUDEUROPE - Edizione 4-2003 - Codex Alimentarius.



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

www.oakaddins.com