

OAK CHIPS



Disponible aussi

**BOIS NON
CHAUFFÉS**

GAMME
**FERMENTATION
& ÉLEVAGE COURT**



OBJECTIFS:

**Volume,
Rondeur,
Structure,
Complexité
aromatique.**

APPORTS/BÉNÉFICES:

- Augmente le volume et la rondeur en bouche,
- Intensifie et respecte l'expression fruitée,
- Renforce la structure,
- Elargit la palette aromatique liée à la chauffe,
- Diminue les caractères végétaux,
- Stabilise la couleur,
- Protège le vin des effets d'oxydation et de réduction.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**

OAK CHIPS

Non chauffés



Taux d'hygrométrie maîtrisé.



24 mois de temps de séchage.

Utilisation

vin rouge



- En **FERMENTATION**,
- Après **SOUTIRAGE** :

Sur phase liquide pendant la fermentation alcoolique et/ou malolactique - compatible avec la thermovinification.

- En **ÉLEVAGE** et **TOUCHE FINALE** :
- Sur vins finis par immersion directe des sacs à infusion dans la cuve.

vin blanc



- En **FERMENTATION** :
- Après débourbage.

- En **ÉLEVAGE** et **TOUCHE FINALE** :
- Sur vins finis par immersion directe des sacs à infusion dans la cuve.

Dosage



de 2 à 5 g/L

Suivant les caractéristiques du moût ou du vin.

DEMANDEZ
CONSEIL
À NOS
TECHNICIENS

Durée | Temps de fermentation | Elevage court



Variable de quelques semaines à 2 mois.

En fonction des caractéristiques de votre vin et des objectifs souhaités.

Chauffés

CHOISISSEZ
VOS CHAUFFES
À L'AIDE DE
NOS PROFILS
SENSORIELS

CHAUFFE
LÉGÈRE

CHAUFFE
LÉGÈRE +

CHAUFFE
MOYENNE

CHAUFFE
NOISETTE

CHAUFFE
MOYENNE +

CHAUFFE
SPÉCIALE

CHAUFFE
FORTE



GAMME FERMENTATION & ÉLEVAGE COURT

ORIGINE:

- Chêne Français
- Chêne Américain

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.

GRANULOMETRIE / DIMENSIONS:

4 à 40 mm

CONDITIONNEMENT:

- Sac recyclable de 18 kg ou 2 x 9 kg en sac à infusion.

D.D.M:

6 mois

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.



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

www.oakaddins.com