



SIN TOSTAR

GAMA
FERMENTACIÓN

FINE DE ROBLE



OBJETIVOS:

**Potenciar la fruta
y el volumen.**

APORTES/BENEFICIOS:

- Estabiliza e intensifica el color,
- Reduce las notas vegetales,
- Aumenta la intensidad aromática: la expresión de la fruta,
- Aumenta el volumen en boca: aporta dulzor,
- Revela el potencial aromático de la variedad,
- Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción,
- Inhibe la actividad de las lacasas,
- Prepara los vinos para su crianza.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



FINE DE ROBLE

Sin tostar



Higrometría controlada.



24 meses de secado.

Uso



En el momento del encubado durante la vendimia o en fase líquida, compatible con la termovinificación.



En fase líquida durante la fermentación.

Dosificación



3 g/L
En uvas con poco potencial.

2 g/L
En uvas con gran potencial.

CONSULTE CON NUESTROS TÉCNICOS

Duración | Tiempo de fermentación



De varias horas a algunos días - **actúa muy rápidamente.**

Tostados

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

TOSTADO LIGERO

TOSTADO LIGERO +

TOSTADO MEDIO

TOSTADO NOISETTE

TOSTADO MEDIO +

TOSTADO ESPECIAL

TOSTADO ALTO



GAMA FERMENTACIÓN

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.

GRANULOMETRÍA / DIMENSIONES:

2 mm

EMBALAJE:

- Bolsa reciclable de 18kg.
- Big bag de 300 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: haloansoles (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.

ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification



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