

# OAK CHIPS



También disponible  
**SIN TOSTAR**

GAMA  
**FERMENTACIÓN  
Y CRIANZA CORTA**



## OBJETIVOS:

**Volumen,  
Redondez,  
Estructura,  
Complejidad  
aromática.**

## APORTES/BENEFICIOS:

- Aumenta el volumen y la redondez en boca,
- Intensifica y respeta la expresión de la fruta,
- Refuerza la estructura,
- Amplía la paleta aromática asociada al tostado,
- Reduce las notas vegetales,
- Estabiliza el color,
- Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción.

  
NADALIÉ

**OAK  
ADD INS**



# OAK CHIPS

## Sin tostar



Higrometría controlada.



24 meses de secado.

## Uso

vino tinto



- En **FERMENTACIÓN**,
- Después del **TRASIEGO**:

En fase líquida durante la fermentación alcohólica y/o maloláctica, compatible con la termovinificación.

- En **CRIANZA** y **AFINAMIENTO**:

En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

vino blanco



- En **FERMENTACIÓN**:

Después del trasiego.

- En **CRIANZA** y **AFINAMIENTO**:

En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

## Dosificación



de 2 a 5 g/L

Según las características del mosto o del vino.

CONSULTE CON NUESTROS TÉCNICOS

## Duración | Tiempo de fermentación | Crianza corta



Variable, de unas pocas semanas a 2 meses.

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

## Tostados

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

TOSTADO LIGERO

TOSTADO LIGERO +

TOSTADO MEDIO

TOSTADO NOISSETTE

TOSTADO MEDIO +

TOSTADO ESPECIAL

TOSTADO ALTO



## GAMA FERMENTACIÓN Y 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.

### GRANULOMETRÍA / DIMENSIONES:

De 4 a 40 mm

### 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: haloanísoles (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