

DUBOVÉ ČIPSY



Also available
UNTOASTED

FERMENTACE
& KRÁTKÉ ZRÁNÍ



CÍL:

**Objem,
Kulatost,
Struktura,
Aromatika.**

VÝHODY POUŽITÍ:

- Zvyšuje objem a kulatost na patře,
- Zesiluje a respektuje ovocitost,
- Zlepšuje pocit v ústech,
- Rozšiřuje aromatickou paletu vyplývající z toastu,
- Snižuje rostlinný charakter,
- Stabilizuje barvu,
- Chrání víno před účinky oxidace a redukce.



NADALIÉ

**OAK
ADD INS**



NADALIÉ



DUBOVÉ ČIPSY

Nepálené



Řízená úroveň hygrometrie.



Sušeno na vzduchu po dobu 24 měsíců.

Použití



- Během FERMENTACE,
- Po stáčení:

Během kapalně fáze během primární fermentace a/nebo jablečno-mléčné fermentace – kompatibilní s termovinifikací.

- Během ZRÁNÍ a DOKONČOVÁNÍ:

Na hotová vína umístěním infuzních vaků přímo do tanku.



- Během FERMENTACE:
- Během ZRÁNÍ a DOKONČOVÁNÍ:

Na hotová vína umístěním infuzních vaků přímo do tanku.

POŽÁDEJTE
O RADU NAŠE
TECHNOLOGY

Dávkování



od 2 do 5 g/L

Podle povahy moštu nebo vína.

Kontaktní doba | Doba kvašení | Krátké zrání



Variabilní od několika týdnů do 2 měsíců.

Podle vlastností vašeho ovoce a stylu vína, kterého chcete dosáhnout.

Toasting

VYBERTE SI
ÚROVEŇ
OPEČENÍ PODLE
SMYSLOVÝCH
PROFILŮ

LIGHT
TOAST

LIGHT +
TOAST

MEDIUM
TOAST

NOISETTE
TOAST

MEDIUM +
TOAST

SPECIAL
TOAST

HEAVY
TOAST



FERMENTACE & KRÁTKÉ ZRÁNÍ

PŮVOD:

- Francouzský dub
- Americký dub

Pečlivý výběr těch nej kvalitnějších dubových latí, které se suší na našich dvorcích pod širým nebem po dobu minimálně 24 měsíců.

VELIKOST:

Od 4 do 40 mm

BALENÍ:

- 9kg infuzní vak
- 18kg recyklovatelný vak

PO OTEVŘENÍ IDEÁLNĚ SPOTŘEBOVAT:
Do 1 měsíce

NEOTEVŘENÉ IDEÁLNĚ SPOTŘEBOVAT:
Nejpozději do 6 měsíců

SKLADOVÁNÍ:

Skladujte v originálním balení na suchém, chladném místě.

POSKYTNUTO NA VYŽÁDÁNÍ:

- Certifikát ISO 22 000, certifikováno BUREAU VERITAS.
- Osvědčení o shodě a MSDS.
- Fyzikálně-chemické analýzy* : benzo(a)pyren a mikrobiologické: haloanisoly (TCA, TeCA, PCA, TBA), Halogenfenoly (TCP, TeCP, PCP, TBP).

*Jedna analýza měsíčně prováděná laboratoří BIOCEVA, záruka přísné kontroly.

KVALITA A SLEDOVATELNOST

Nadalié OAK ADD INS zaručuje, že jeho dřevo lze vysledovat až k jeho původnímu lesu. Každý produkt je v každé fázi výroby identifikován a sledován číslem šarže. OAK ADD INS také zaručuje, že dub přirozeně kořený pod širým nebem po dobu 24 měsíců.

NAŠE ZÁVAZKY KVALITY:

Systém výroby, který je certifikován ISO 22 000 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@nadalié.fr