

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**



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
AROMÁTICOS

TOSTADO
LIGERO

TOSTADO
LIGERO +

TOSTADO
MEDIO

TOSTADO
NOISETTE

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 3 a 25 mm

EMBALAJE:

- Bolsa reciclable de 18 kg
- o 2 bolsas de infusión de 9 kg.

FECHA VENCIMIENTO DESDE SU PRODUCCIÓN:

6 meses (Una vez abierto, 1 mes)

ALMACENAMIENTO:

Conservar el producto en su embalaje original en un lugar seco y templado.

ENTREGA POR ENCARGO:

- Certificado HACCP emitido por Bureau Veritas
- Certificado de uso alimentario y ficha de seguridad.
- Análisis:
 - Haloanisoles (TCA,TeCA,PCA,TBA)
 - Halofenoles (TCP,TeCP,PCP,TBP).

*Realizado por Laboratorio Externo Certificado.

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: Certificado HACCP



NADALIÉ

OAK
ADD INS

Nadalié Sudamérica

Santa Florencia 751
Parque Estrella del Sur
San Bernardo, Santiago, Chile
+56 2 2481 7690
info@nadalie.cl

nadalie.cl/oak-add-ins