

发酵型,短期陈酿型



未烘烤型
也可提供



橡木片

目标:

- 酒体的厚度
- 圆润度
- 结构感
- 香气的复杂性

优点/益处:

- 增加酒体的厚度并带来圆润的口感
- 尊重并加强果香的表现力
- 加强结构感
- 丰富烘烤类香气
- 减轻生青味
- 稳定颜色
- 防止葡萄酒的氧化与还原



橡木片

未烘烤



湿度
掌控



24个月
风干.

烘烤

请根据我们的
感官描述
图选择您的
烘烤程度

轻度

轻度偏加 +

中度

缓慢延长型

中度偏加

特殊型

重度

用法



- 发酵期间
- 漉清后：

在酒精发酵或是苹果酸乳酸发酵阶段加入葡萄汁液中；可在热浸渍酿造法中使用

- 在陈酿当中使用或葡萄酒装瓶前做最后处理：
葡萄酒装瓶前，直接将装有橡木片的浸泡袋放入发酵罐中



- 发酵：
葡萄酒澄清后.

- 陈酿期间使用或葡萄酒装瓶前做最后处理：
葡萄酒装瓶前，直接将装有橡木片的浸泡袋放入发酵罐中

详情请咨询我们的
技师

用量



2至5克 /升

根据葡萄酒和葡萄汁的特性.

使用时间 | 发酵期 | 短酿



从几周至两个月不定

根据葡萄酒的特性以及您的酿造目标而定

发酵短期陈酿型

取材：

- 法国橡木
- 美国橡木

精选高质量板材，水冲刷一个月，木材厂中自然风干24个月

结构粒度 / 尺寸:

4至40毫米

包装处理：

18公斤的可循环利用袋
或是 2个9公斤的浸泡袋.

有效使用期:

一年

贮存:

原包装袋密封保存，贮存在温和，干燥的环境中

产品相关证书，可供查阅:

- HACCCP 危害分析和关键控制点证明 通过欧洲风险控制中心验证
- 食品证明和安全手册
- 物理-化学分析：苯并 (a) 吡 和 微生物：茴香醚 (TCA, TeCA, PCA, TBA), Halo苯酚 (TCP, TeCP, PCP, TBP).

*经 BIOCEVA 实验室严谨验证,提供安全保证.

质量与可追溯性:

可追溯性方面, OAK ADD INS Nadalié 公司保证其木料质量安全可追溯到木材原产地的森林.每一个产品都经过身份验证, 且凭批号可追溯其生产与24个月自然风干全过程.

我们的质管:

生产系统由欧洲风险控制中心的危害分析和关键控制点标准验证 - 版本 4-2003 - 食品法典委员会 - ISO 22000

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

www.oakaddins.com