

发酵型

未烘烤型
也可提供



橡木屑



目标:

- 增强果香与口感的丰满度
- 不带来橡木味

优点/益处:

- 稳定和增强色泽
- 减少生青味
- 增加香气浓度，突出果香
- 增加酒体的厚度并带来甜润感
- 表现红葡萄酒的潜在芳香
- 防止葡萄酒氧化与还原
- 抑制漆酶活性
- 有利于葡萄酒成熟





橡木屑

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



葡萄入罐时均匀地加入或加入到发酵前的葡萄汁液中；可在热浸渍酿造法中使用



在酒精发酵期间使用

详情请咨
询我们的
技师

用量



3 克/升
适用于普通质量
的葡萄原材料

2 克/升
适用于高质量的
葡萄原材料

使用时间 | 发酵期



从数小时到数日不等 - 效力极快

发酵型

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：

2至4 毫米

包装处理：

- 9或18公斤的可循环浸泡袋.
- 300公斤大包装袋.

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



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