

发酵型和长时陈酿型



细啣子橡木板



目标:

快速且细腻的传统陈酿

优点/益处:

- 尊重葡萄酒天然的果香
- 加强结构感
- 为旧橡木桶再生橡木风味
- 带来芳香的复杂性
- 有利于橡木风味与葡萄酒快速融合



细凿孔槽 和 迷你细凿孔槽

用法



- 苹果酸乳酸发酵期,
- 澄清后,
- 葡萄酒装瓶前做最后处理:

葡萄酒装瓶前, 借助于与发酵罐相适应的安装系统使用或直接将浸泡袋放入发酵罐中。(附安装使用说明)

详情请咨询我们的技师

用量



3块细凿孔槽 /百升
或
6块迷你细凿孔槽 /百升
根据酒的特性和您的期待目标而定。

使用时间 | 发酵期 | 长时间陈酿



6至8个月
根据葡萄酒的特性以及您的酿造目标而定

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



发酵型和长时陈酿型

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

尺寸	接触表面积:
细凿孔槽	
94 x 6,5 x 0,8 厘米	0,139 平米
迷你细凿孔槽	
47 x 6,5 x 0,8 厘米	0,069 平米

包装处理:

- 细凿孔槽: 20根细凿孔槽为一包装单位
- 迷你细凿孔槽: 40根迷你细凿孔槽为一包装单位

有效使用期:

3年

贮存:

原包装袋密封保存, 贮存在温和, 干燥的环境中

运输需求:

- 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

