

陈酿型



橡木链条

目标:

复杂、细腻的橡木香
最接近传统橡木桶陈
酿

优点/益处:

- 加强旧橡木桶的橡木香
- 加强芳香特性及其表现力
- 使木香与酒完美融合
- 带来甜润感
- 缓慢、连续的萃取



OAK
ADD INS

橡木链条

用法



- 可用于在橡木桶中进行的酒精发酵
 - 葡萄酒陈酿中
- 将供应的橡木条和硅塞一起装入酒桶

详情请咨询我们的技师

用量



- 18 根橡木条 (绑定)**
相当于 33 % 的新木 - 225 升的大桶
- 34 根橡木条 (绑定)**
相当于 50 % 的新木 - 225 升的大桶

根据酒的特性和您期待的目标而定。

使用时



- 18 根橡木条 (绑定)**
6 个月
- 34 根橡木条 (绑定)**
12 个月

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



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	
25 x 2.5 x 1,2 厘米	
接触表面积	
0,30 平米 (18 根)	0,61 平米 (34 根)

包装处理：

18 根或 34 根为一个包装单位。

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

