

长时陈酿型



橡木板WINEWOOD



目标:

细腻陈酿.

优点/益处:

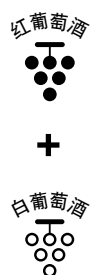
- 再生橡木风味
- 尊重葡萄酒天然的果香
- 加强结构感
- 丰富香气
- 有利于橡木风味与葡萄酒快速融合





橡木板WINEWOOD

用法



- 澆清后，
 - 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

详情请咨询我们的技师

用量



1至2个酒木 /百升
根据酒的特性和您期待的目标而定。

使用时间 | 陈酿



10至12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



长酿类

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	200 x 14 x 1,5 厘米
接触表面积	0,66 平米

包装条件：

- 10根为一个包装单位。

有效使用期：

三年

贮存：

原包装袋密封保存，贮存在温和，干燥的环境中

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