



立方体·多米诺·方块



目标:

短期、细腻的陈酿:
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
- 增加结构感
- 丰富烘烤类香气
- 减轻生青味
- 有利于橡木风味与葡萄酒快速融合



立方体 · 多米诺 · 方块

用法



- 在苹果酸乳酸发酵期间使用
葡萄汁澄清后：
直接将浸泡袋放入发酵罐中



- 发酵期，
- 葡萄汁澄清后，
- 成品：
葡萄酒装瓶前：直接将浸泡袋放入发酵罐中

用量



根据酒和葡萄汁的特性而定：

立方体
4至6克/升

多米诺 & 方状
6至8克/升

详情请咨询我们的技师

使用时间 | 发酵期 | 短酿



视葡萄酒的特性和您期待的口味而定。

立方体
2至4个月

多米诺
4至5个月

方状
5至6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



发酵类和短酿类

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	接触表面积
▪ 立方体	
1*1*1厘米	0.0006平米
▪ 多米诺	
5*2.5*1.2厘米	0.004平米
▪ 方状	
5*5*1.2厘米	0.007平米

包装处理：

5或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