



NADALIÉ

**OAK**  
ADD INS

# FACTORES CLAVE DE ÉXITO

## UNA MATERIA PRIMA BAJO CONTROL

### Un saber hacer único:

- Herencia de 6 generaciones de toneleros
- Experiencia reconocida en roble y en tonelería
- Selección rigurosa de madera francesa a través de la ONF
- Secado y envejecimiento natural de la madera : mínimo 24 meses

## EL TOSTADO CON FUEGO DE LEÑA : UN ARTE DE PRECISIÓN

La leña de roble aporta una paleta organoléptica excepcional y una profundidad única

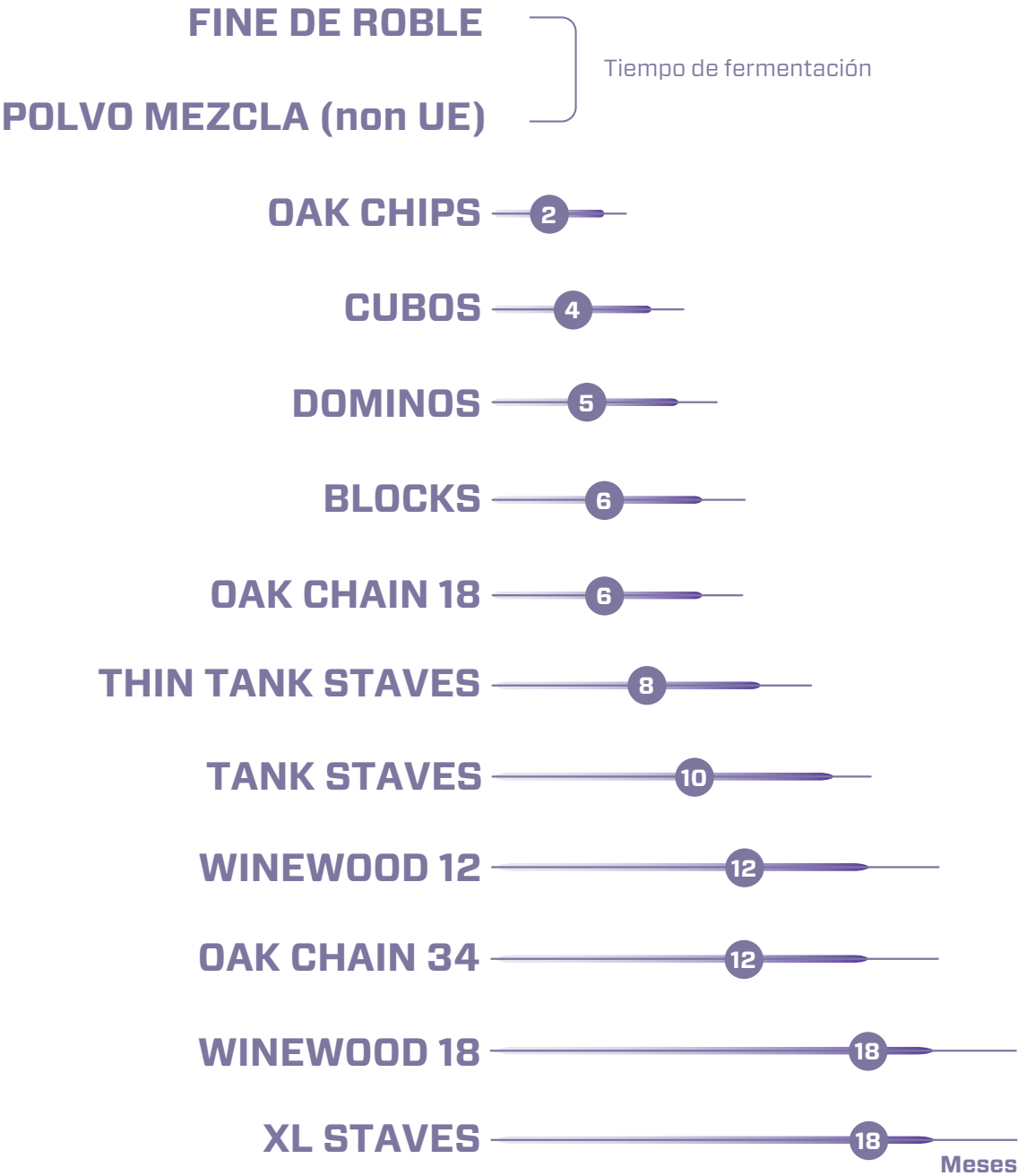


## UNA POLÍTICA DE CALIDAD SUSTENTADA EN LA I+D

- Colaboración con numerosas universidades en todo el mundo, entre ellas la Facultad de Enología de Burdeos y la universidad de Cadiz
- Certificaciones : ISO 22000 - HACCP
- Trazabilidad



# NUESTROS PRODUCTOS Y SUS TIEMPOS DE CONTACTO





/ Fermentación

# FINE DE ROBLE

Madera fresca o tostada



Higrometría controlada



24 meses de secado

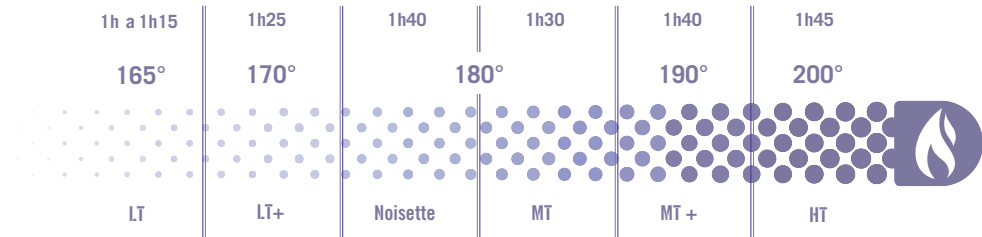
OBJETIVOS :

- Potenciar la fruta y el volumen
- Sin aporte leñoso

APORTES / BENEFICIOS :

- Estabiliza e intensifica el color,
- Reduce las notas vegetales,
- Aumenta la intensidad aromática: la expresión de la fruta,
- Aumenta el volumen en boca: aporta dulzor,
- Revela el potencial aromático de la variedad,
- Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción,
- Inhibe la actividad de las lacasas,
- Prepara los vinos para su crianza.

## PARÁMETROS DE TOSTADO



# FERMENTACIÓN

## Uso



En el momento del encubado durante la vendimia o en fase líquida - compatible con la termovinificación.



En fase líquida durante la fermentación.

## Dosificación



**3 g/L**  
En uvas con poco potencial.

**2 g/L**  
En uvas con gran potencial.

## Duración | Tiempo de fermentación



De varias horas a algunos días  
**- actúa muy rápidamente.**

|               |          | TIEMPO DE CONTACTO | CANTIDADES RECOMENDADAS | EMBALAJE                                             | PALLET                     |                   |                  |
|---------------|----------|--------------------|-------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|------------------|
|               |          |                    |                         |                                                      | CANTIDAD                   | DIMENSIONES       | PESO BRUTO       |
| Fine de Roble | 2 a 4 mm |                    | 2 a 3 g / litro         | Bolsa a granel de 18 kg<br>Bolsa de infusión de 9 kg | 35 x 18 kg<br>30 x (2x9kg) | 1,1 x 1,1 x 2,4 m | 630 kg<br>540 kg |





0

SIN TOSTAR

/ Fermentación y crianza corta

# OAK CHIPS

Madera fresca o tostada



Higrometría controlada

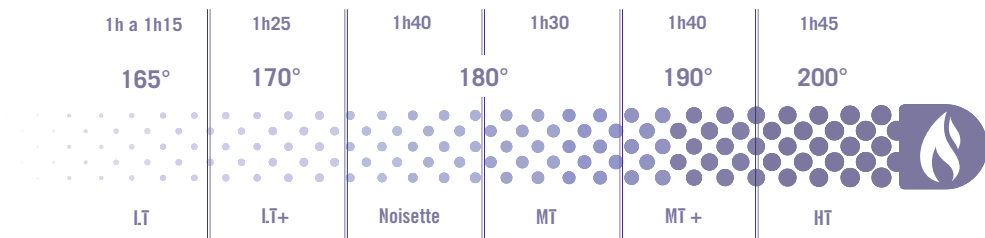


24 meses de secado

OBJETIVOS :  
Volumen, redondez, estructura, y complejidad aromática

APORTES / BENEFICIOS :  
· Aumenta el volumen y la redondez en boca,  
· Intensifica y respeta la expresión de la fruta,  
· Refuerza la estructura,  
· Amplía la paleta aromática asociada al tostado,  
· Reduce las notas vegetales,  
· Estabiliza el color,  
· Protege el vino de los efectos de la oxidación y la reducción.

## PARÁMETROS DE TOSTADO



OAK  
ADD INS

# FERMENTACIÓN Y CRIANZA CORTA

## Uso



• **En fermentación,**  
• **Después del trasiego :**  
En fase líquida durante la fermentación alcohólica y/o maloláctica - compatible con la termovinificación.

• **En crianza y afinamiento :**  
En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.



• **En fermentación :**  
Después del trasiego.

• **En crianza y afinamiento :**  
En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

## Dosificación



**de 2 a 5 g/L**  
Según las características del mosto o del vino.

## Duración | Tiempo de fermentación | Crianza corta



**Variable, de unas pocas semanas a 2 meses.**  
En función de las características de su vino y de los objetivos deseados.

|           |           | TIEMPO DE CONTACTO | CANTIDADES RECOMENDADAS | EMBALAJE                  | PALLET       |                   |            |
|-----------|-----------|--------------------|-------------------------|---------------------------|--------------|-------------------|------------|
|           |           |                    |                         |                           | CANTIDAD     | DIMENSIONES       | PESO BRUTO |
| Oak Chips | 4 a 40 mm | 1 - 2 meses        | 2 a 5 g / litro         | Bolsa a granel de 18 kg   | 35 x 18 kg   | 1,1 x 1,1 x 2,2 m | 630 kg     |
|           |           |                    |                         | Bolsa de infusión de 9 kg | 30 x (2x9kg) |                   | 540 kg     |







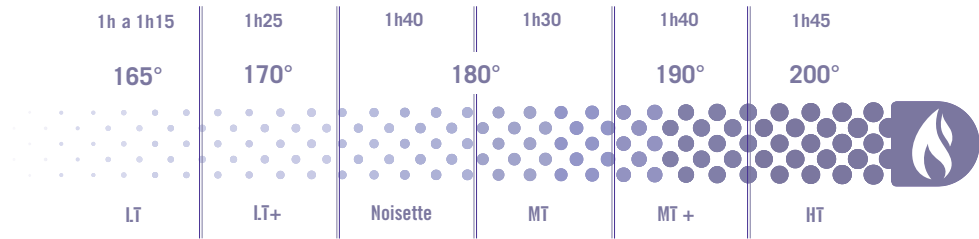
/ Crianza corta

# CUBOS · DOMINOS · BLOCKS

OBJETIVOS :  
Volumen, estructura y complejidad aromática

APORTES / BENEFICIOS :  
• Aumenta el volumen y la redondez en boca,  
• Regenera la estructura,  
• Amplía la paleta aromática asociada al tostado,  
• Reduce las notas vegetales,  
• Favorece una integración más rápida de la madera.

## PARÁMETROS DE TOSTADO



# CRIANZA CORTA

## Uso



• Durante la **F. maloláctica**,  
• Después del **trasiego** :  
Por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.



• Durante la **fermentación**  
• Después del **desborre**,  
• En **vinos terminados** :  
Por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

## Dosificación



Según las características del mosto o del vino :

**CUBOS**  
de 4 a 6 g/L

**DOMINOS & BLOCKS**  
de 6 a 8 g/L

## Duración | Tiempo de fermentación | Crianza corta



En función de las características de su vino y de los objetivos deseados.

|                             |                               |                              |
|-----------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| <b>CUBES</b><br>3 a 4 meses | <b>DOMINOS</b><br>4 a 5 meses | <b>BLOCKS</b><br>5 a 6 meses |
|-----------------------------|-------------------------------|------------------------------|

|         |                  | TIEMPO DE CONTACTO | CANTIDADES RECOMENDADAS | EMBALAJE                      | PALLET        |                   |            |
|---------|------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------|-------------------|------------|
|         |                  |                    |                         |                               | CANTIDAD      | DIMENSIONES       | PESO BRUTO |
| Cubos   | 2 x 2 x 2 cm     | 3 - 4 meses        | 4 a 6 g / litro         | Bolsa de infusión de 5 o 9 kg | 40 x (2x9 kg) | 1,1 x 1,1 x 2,2 m | 720 kg     |
| Dominos | 5 x 2,5 x 1,2 cm | 4 - 5 meses        | 6 a 8 g / litro         |                               |               |                   |            |
| Blocks  | 5 x 5 x 1,2 cm   | 5 - 6 meses        | 6 a 8 g / litro         |                               |               |                   |            |





/ Crianza corta

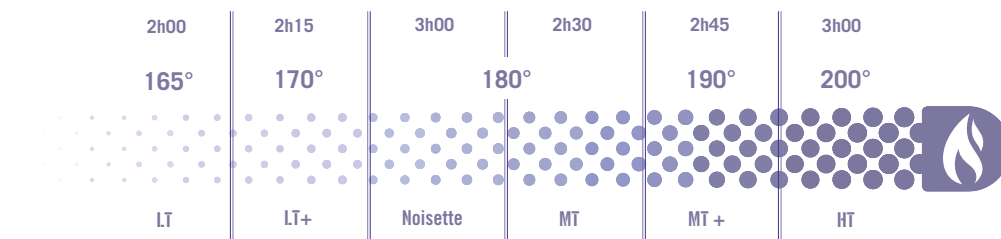
# THIN TANK STAVES

**OBJETIVOS :**  
**Una crianza tradicional  
rápida y de gran fineza**

**APORTES / BENEFICIOS :**

- Respeta la fruta del vino,
- Refuerza la estructura,
- Garantiza un carácter de la madera reproducible,
- Aporta complejidad aromática,
- Favorece una integración más rápida de la combinación vino/madera.

## PARÁMETROS DE TOSTADO



# CRIANZA CORTA

## Uso



- Durante la **F. maloláctica**,
  - Después del **trasiego**,
  - En **vinos terminados** :
- Con un sistema de instalación adaptado o por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

→ **Ficha de instalación**  
a pedir si lo desea.

## Dosificación



**3 Thin Tank Staves/hl**  
Según las características del vino y el objetivo deseado.

## Duración | Crianza corta



**6 a 8 meses**  
Según las características del vino y el objetivo deseado.

|                  |                   | TIEMPO DE CONTACTO | CANTIDADES RECOMENDADAS | EMBALAJE                | PALLET       |                   |            |
|------------------|-------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|-------------------|------------|
|                  |                   |                    |                         |                         | CANTIDAD     | DIMENSIONES       | PESO BRUTO |
| Thin Tank Staves | 94 x 6,5 x 0,8 cm | 6 - 8 meses        | 3 TTS / hl*             | Paquetes de 20 unidades | 224 paquetes | 1,1 x 1,1 x 2,1 m | 896 kg     |

\*Equivale al 33% de madera nueva





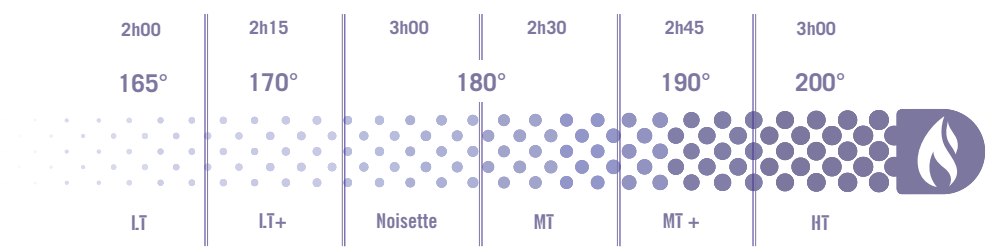
/ Crianza larga

# TANK STAVES

**OBJETIVOS :**  
**Una crianza  
precisa y elegante**

- APORTES / BENEFICIOS :**
- Garantiza un caracter de la madera reproducible,
  - Respeta la fruta del vino,
  - Intensifica la expresión y el carácter de los aromas,
  - Refuerza la estructura,
  - Amplía la paleta aromática,
  - Favorece una mejor integración de la madera.

## PARÁMETROS DE TOSTADO



# CRianza LARGA

## Uso



- Durante la **F. maloláctica**,
  - Después del **trasiego**,
  - En **vinos terminados** :
- Con un sistema de instalación adaptado o por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba.

→ **Ficha de instalación**  
a pedir si lo desea.

## Dosificación



**2 Tank Staves/hl**  
Según las características del vino y el objetivo deseado.

## Duración | Crianza larga



**8 a 10 meses**  
Según las características del vino y el objetivo deseado.

|             |                   | TIEMPO DE CONTACTO | CANTIDADES RECOMENDADAS | EMBALAJE                | PALLET       |                   |            |
|-------------|-------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|-------------------|------------|
|             |                   |                    |                         |                         | CANTIDAD     | DIMENSIONES       | PESO BRUTO |
| Tank Staves | 94 x 6,5 x 1,2 cm | 8 - 10 meses       | 2 TS / hl*              | Paquetes de 20 unidades | 112 paquetes | 1,1 x 1,1 x 2,1 m | 1008 kg    |

\*Equivale al 33% de madera nueva







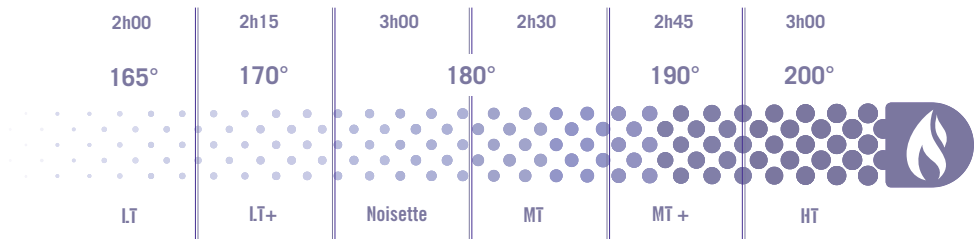
/ Vinificación integral

# XL STAVES

**OBJETIVOS :**  
**La XL Staves le acompaña a lo largo de toda la vinificación**

- APORTES / BENEFICIOS :**
- Mejor integración de la madera,
  - Mayor aporte aromático,
  - Refuerzo de la estructura,
  - Mejora del final aromático.

## PARÁMETROS DE TOSTADO



# VINIFICACION INTEGRAL

## Uso



- **Instalación desde la recepción de vendimia.** Sistema de instalación específico, listo para su uso.

## Dosificación



**2 XL Staves /hectolitro**

## Duración



**Hasta 18 meses**  
Instalación en fase sólida para una mejor integración.

|           |                   | TIEMPO DE CONTACTO | CANTIDADES RECOMENDADAS  | EMBALAJE                | PALLET      |                   |            |
|-----------|-------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|-------------|-------------------|------------|
|           |                   |                    |                          |                         | CANTIDAD    | DIMENSIONES       | PESO BRUTO |
| XL Staves | 94 x 6,5 x 1,8 cm | 18 meses           | 2 XL Staves / hectolitro | Paquetes de 10 unidades | 60 paquetes | 1,1 x 1,1 x 1,1 m | 600 kg     |







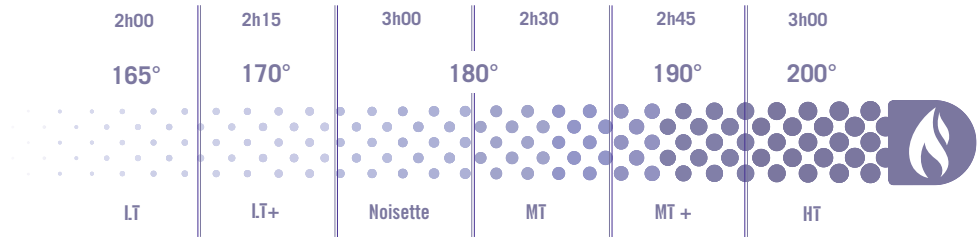
/ Crianza larga

# WINEWOOD 12 Y 18

OBJETIVOS :  
**Una crianza  
de gran fineza**

**APORTES / BENEFICIOS :**  
· Garantiza un caracter de la madera reproducible,  
· Respeta la fruta del vino,  
· Refuerza la estructura,  
· Amplía la paleta aromática,  
· Favorece una mejor integración de la madera.

## PARÁMETROS DE TOSTADO



# CRIANZA LARGA

## Uso



- Después del **trasiego** ,
- En **vinos terminados** :  
Con un sistema de instalación adaptado.

➡ **Ficha de instalación  
a pedir si lo desea.**

## Dosificación



**Winewood 12 : 1 Winewood/hl**  
Equivale al **40% de madera nueva**  
**Winewood 18 : 0,8 Winewood/hl**  
Equivale al **40% de madera nueva**  
Según las características  
del vino y el objetivo deseado.

## Duración | Crianza larga



**Winewood 12 : 10 a 12 meses**  
**Winewood 18 : Mas de 12 meses**  
Según las características  
del vino y el objetivo deseado.

|             |                    | TIEMPO DE CONTACTO | CANTIDADES RECOMENDADAS | EMBALAJE                | PALLET       |                   |            |
|-------------|--------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|-------------------|------------|
|             |                    |                    |                         |                         | CANTIDAD     | DIMENSIONES       | PESO BRUTO |
| Winewood 12 | 100 x 11 x 1,2 cm  | 10 - 12 meses      | 1 winewood / hl*        | Paquetes de 10 unidades | 150 paquetes | 1,1 x 1,1 x 2,1 m | 1275 kg    |
| Winewood 18 | 94 x 10,5 x 1,8 cm | + 12 meses         | 0,8 winewood / hl*      |                         | 100 paquetes | 1,1 x 1,1 x 2,1 m | 1100 kg    |

\*Equivale al 40% de madera nueva





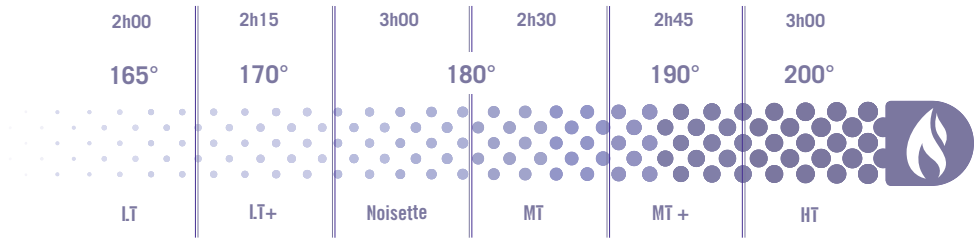
/ Barrel system

# OAK CHAIN

**OBJETIVOS :**  
- Complejidad y fineza del carácter del roble  
- Acercarse lo máximo posible a la crianza tradicional

**APORTES / BENEFICIOS :**  
• Refuerza el aporte de la madera en las barricas que han envejecido,  
• Intensifica la expresión y el carácter de los aromas,  
• Favorece una mejor integración de las notas del roble,  
• Aporta dulzor,  
• Extracción lenta y progresiva.

## PARÁMETROS DE TOSTADO



# BARREL SYSTEM

## Uso



• En vinificación,  
• En crianza :  
Introducir la Oak Chain con su tapón de silicona dentro de la barrica.

## Dosificación



**Oak Chain 18 unidades**  
Equivale al 30% de madera nueva  
- barrica de 225 l  
**Oak Chain 34 unidades**  
Equivale al 50% de madera nueva  
- barrica de 225 l

Según las características del vino y el objetivo deseado.

## Duración



**Oak Chain, 18 unidades**  
**6 meses**  
**Oak Chain, 34 unidades**  
**12 meses**

|              |                   | TIEMPO DE CONTACTO | CANTIDADES RECOMENDADAS | EMBALAJE              | PALLET      |                   |            |
|--------------|-------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|-------------|-------------------|------------|
|              |                   |                    |                         |                       | CANTIDAD    | DIMENSIONES       | PESO BRUTO |
| Oak Chain 18 | 25 x 2,5 x 1,2 cm | 6 - 12 meses       | 1 set / barrel*         | Cartón de 24 unidades | 30 cartones | 1,1 x 1,1 x 2,2 m | 648 kg     |
| Oak Chain 34 |                   |                    | 1 set / barrel**        | Cartón de 15 unidades |             |                   | 765 kg     |

\* 30% de madera nueva \*\* 50% de madera nueva



# NUEVA GAMA SOLUTION



Este ensamblaje L by Oak Add Ins es ideal para aportar **densidad y longitud en boca** a sus vinos tintos. Revela **notas especiadas**, una agradable dulzura acompañada de una **complejidad armónica**.

El final, largo y elegante, muestra taninos pulidos y **aromas de frutas negras**.



## FINE DE ROBLE

Adaptados a productos de Fermentación y Crianza corta



Uso



**En el momento del encubado durante la vendimia o en fase líquida**  
- compatible con la termovinificación



**En fase líquida durante la fermentación**

**Granulometría**  
2 a 4 mm

**Dosificación**  
3g/L en uvas con poco potencial  
2g/L en uvas con gran potencial

**Duración**  
De varias horas a algunos días

## OAK CHIPS

Uso



**En fermentación, después del trasiego :**  
En fase líquida durante la fermentación  
- compatible con la termovinificación



**En crianza y afinamiento :**  
En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba

**En fermentación, después del trasiego**  
**En crianza y afinamiento :**  
En vinos terminados por inmersión directa de las bolsas de infusión en la cuba

**Granulometría**  
4 à 40 mm

**Dosificación**  
de 2 a 5g/L

**Duración**  
Variable de unas pocas semanas a 2 meses

**Embalaje :** bolsa reciclable de 18kg, bolsas de infusión de 2 x 9kg o big bag 300kg

### Calidad y trazabilidad

Nadalié Oak Add Ins garantiza la trazabilidad total de sus maderas desde el bosque de origen. Todos los productos están identificados y se someten a un seguimiento a lo largo del proceso de transformación gracias a un número de lote. La trazabilidad Oak Add Ins garantiza también el secado natural de las maderas de roble al aire libre durante 24 meses

### Nuestros compromisos de calidad

Productos fabricados por Nadalié Oak Add Ins, cuyo sistema de calidad ha sido certificado con la norma ISO 22000 por Bureau Veritas Certification.



Decididamente moderno, este ensamblaje V by Oak Add Ins realiza la **expresión pura de la fruta**. Destaca la **identidad del vino** con el objetivo de aportar **volumen en boca**, manteniendo al mismo tiempo la frescura de las frutas rojas y una **bella tensión en el final**.







## NUESTROS TOSTADOS

El tostado es una etapa esencial que influye de forma directa en la composición de la madera.

### EL TOSTADO TRADICIONAL

El tostado Tradicional con leña de roble permite **una torrefacción en profundidad, sin contacto directo con la llama.**

El tostado es una etapa esencial que influye de forma directa en la composición de la madera. Durante esta operación la temperatura modifica las estructuras físicas y químicas de la madera, favoreciendo la formación de nuevas sustancias aromáticas. Dependiendo de la intensidad y duración del tostado, se obtendrán diferentes perfiles.

### EL TOSTADO NOISETTE

Es **el tostado emblemático de Oak Add Ins**, con **una cocción lenta a temperatura constante y controlada.** El tostado Noisette resalta los aromas avainillados, y aumenta el dulzor y el volumen en boca.

### EL TOSTADO ESPECIAL

**El regado al final de la cocción**, permite abrir los poros de la madera y suavizar los taninos más marcados. El tostado especial es polivalente para adaptarse a todos los perfiles de vinos.

## TOSTADOS DISPONIBLES

- VINOS BLANCOS
- VINOS TINTOS

○ Mineral 

● Ligero

● Ligero +

○ Suave 

● Noisette

○ Afrutado 

● Especial 

● Medio

○ Especiada 

● Medio +

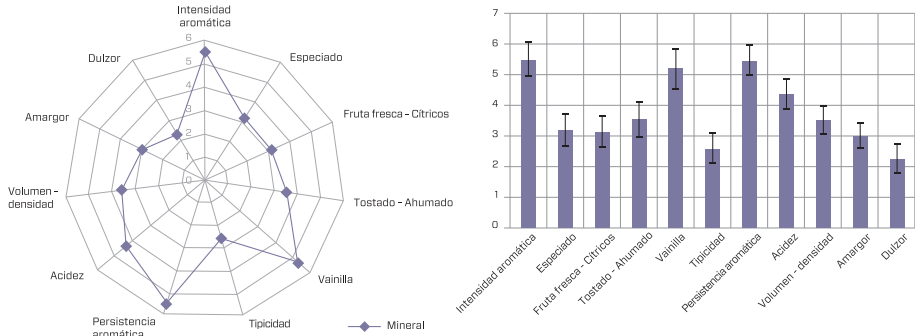
● Alto

Tostado regado 

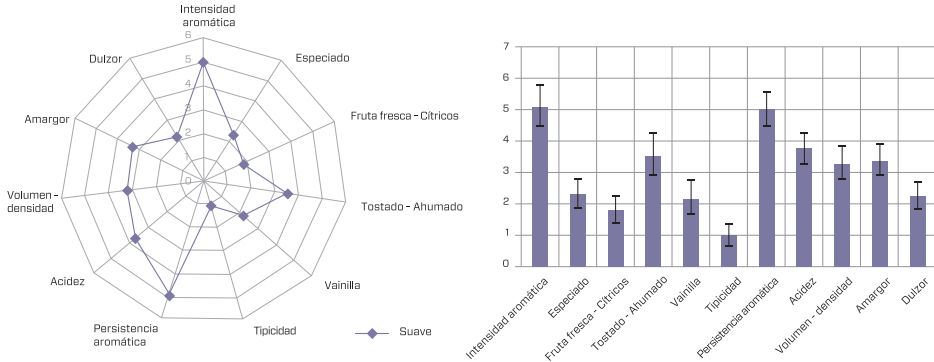




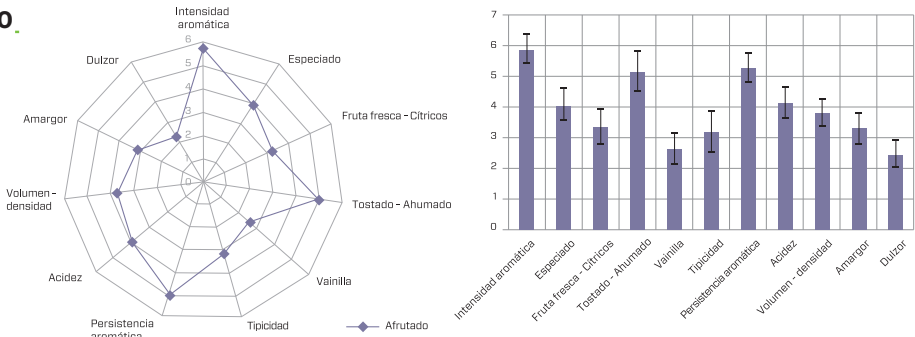
Mineral



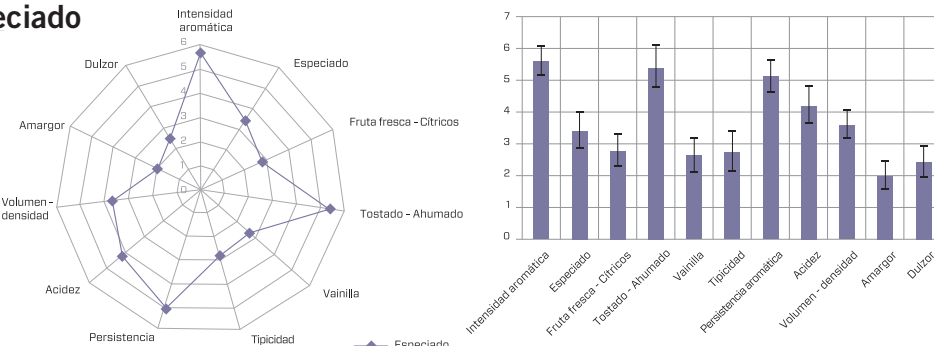
Suave



Afrutado



Especiado



## NOTAS

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.



NADALIÉ

**OAK**  
**ADD INS**

Nadalié Oak Add Ins • 1401 Tubbs Ln • Calistoga, California • 94515  
info@nadalie.com • +1 707.942.9301 • www.oakaddins.com