
Technische Information: Oenochips Classic

Holzchips für den oenologischen Einsatz, ausgewogenes Aromaverhältnis, geringe Holznoten, ausgeprägte Toastaromen, aus französischer Eiche. Das Einsatzgebiet liegt überwiegend im Rotweinausbau. Der Einsatzzeitpunkt für diese Produkt sollte möglichst früh in der Ausbauphase gewählt werden.

Anwendung

OENOCIPS können lose in den Wein eingestreut oder im Extraktionsbeutel in das Gebinde eingelegt werden. Eine regelmäßige Belüftung ist für eine rasche Extraktion der Holzinhaltsstoffe von großem Vorteil (Mikrooxidation). Sie verkürzt die Extraktionszeit um bis zu 75%. Während der Lagerung der Weine auf den OENOCIPS ist eine regelmäßige sensorische Kontrolle unerlässlich. Wenn der gewünschte Aromagrad erreicht ist, muss die Extraktion durch Entnehmen der OENOCIPS beendet werden.

Dosierung

50-300 g/hl über einen Zeitraum von 1 Woche bis zu 6 Monaten. Eine Überdosierung kann den Weintyp deutlich verändern.

Eigenschaften

- Förderung der Komplexität von Rot- und Weißweinen
- Abrundung der Sortenaromatik
- biologische Stabilisierung der Weine

Besonderheiten

- gutes Verhältnis zwischen Oberfläche und

- Volumen der Chips
- mittlere Kantenlänge

Lagerung

Trocken und geruchsfrei lagern.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.