

Oenochips Premium

Eichenholzchips aus französischer Eiche
Medium plus getoastet

PRODUKTINFO

Holzchips für den oenologischen Einsatz: ausgeprägte Toastaromen mit deutlicher Vanillearomatik, aus französischer Eiche. Das Einsatzgebiet liegt sowohl im Rotweinals auch Weißweibereich. Der Einsatzzeitpunkt für dieses Produkt liegt möglichst früh in der Ausbauphase.

VORZÜGE

- gutes Verhältnis zwischen Oberfläche und Volumen der Chips
- mittlere Kantenlänge
- Vertiefung der Farbe
- Sensorisch sehr gut geeignet für Portugieser, Lemberger, Spätburgunder

ANWENDUNG

Wahlweise OENOCHIPS lose in die Maische oder den Wein einstreuen oder in einem Extraktionsbeutel in das Gebinde einlegen. Dosage: 50 - 250 g/hl. Eine regelmäßige Belüftung ist für die Einbindung der extrahierten Holzinhaltstoffe von großem Vorteil (Mikrooxidation). Die Extraktionszeit der Chips beträgt ca. 4 Wochen. Während der Lagerung des Weines auf den OENOCHIPS ist eine regelmäßige

sensorische Kontrolle unerlässlich. Ist der gewünschte Aromagrad erreicht, wird die Extraktion durch das Entnehmen der OENOCHIPS beendet. Eine eventuelle übermäßige Gerbigkeit des Weines kann mit einer Gelatine - Schönung noch kurz vor der Füllung entfernt werden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

VERPACKUNGSEINHEITEN

5 kg Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.