



Oenochips Arome

Eichenholzchips aus amerikanischer Eiche;
Medium plus getoastet

PRODUKTINFO

Holzchips für den oenologischen Einsatz: ausgeprägte Toastaromen mit deutlicher Vanillearomatik, hergestellt aus amerikanischer Eiche. Das Einsatzgebiet liegt im Rotweinbereich. Der Bereich für die Verwendung des Produktes ist sehr breit von der Maische bis wenigen Wochen vor der Füllung.

VORZÜGE

- gutes Verhältnis zwischen Oberfläche und Volumen der Chips
- mittlere Kantenlänge
- Vertiefung der Farbe bei der Maischeanwendung
- Sensorisch sehr gut geeignet für alle Rotweine

ANWENDUNG

Wahlweise Oenochips Arome 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 Holzinhaltsstoffe von großem Vorteil (Mikrooxidation). Die Extraktionszeit der Chips beträgt ca. 4 Wochen. Während der Lagerung des Weines auf den Oenochips Arome ist eine regelmäßige sensorische Kontrolle unerlässlich. Wenn der gewünschte Aromagrad erreicht ist, wird die Extraktion durch das Entnehmen der Chips beendet. Eine eventuelle übermäßige Gerbigkeit des

Weines kann mit einer Gelatine-Schönung noch kurz vor der Füllung korrigiert werden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Jede Charge wird einzeln nach sensorischen Versuchen ausgewählt
- Förderung der Komplexität von Rotweinen
- Abrundung der Sortenaromatik
- Korrektur von grünen Noten (Pyrazin)

VERPACKUNGSEINHEITEN

10 kg Aluminiumverbundverpackung

LAGERUNG

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.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh- und Inhaltsstoffe oder Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.