



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 Rotweinal als 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 Premium 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 Premium ist eine regelmäßige sensorische Kontrolle unerlässlich. Ist der gewünschte Aromagrad erreicht, wird die Extraktion durch das Entnehmen der Oenochips Premium 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: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und 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

Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70

F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9

M: bestellung@zefueg.de

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.