



Oenochips Micro

Eichenholzgranulat (2 – 6 mm) zur oenologischen Anwendung

PRODUKTINFO

Oenochips Micro eignen sich zur Direktanwendung während der Gärung, der Maischegärung, im Jungwein und im Wein. Durch die Granulierung und die damit verbundene höhere Oberfläche wird eine schnelle Extraktion der Aromen ermöglicht. Dank der feinen Abstimmung der einzelnen Hölzer und Toastings wird höchste Qualität in der späteren Anwendung erreicht.

Oenochips Structure Micro

Mehr Struktur und Volumen in Weiß- und Roséweinen ohne störende Holznote

Oenochips Arome Micro

Mehr Struktur und Volumen, deutliche Toastaromatik mit dem Schwerpunkt auf Vanillenoten

Oenochips Classic Micro

Mehr Struktur und Volumen, deutlich ausgeprägte Toastaromatik

VORZÜGE

- Oenochips werden aus ausgewähltem Fasholz in einer Tonnellerie gefertigt (kein Einsatz von Reststücken!)
- gleichmäßiges, hochwertiges Toasting durch die Tonnellerie
- sehr geringer Eintrag von Bitternoten (betr. Structure Micro) durch spezielle Herstellungsprozesse der Rohhölzer
- sehr schnelle Aromenextraktion (4 – 14 Tage)

- schont Pumpen und Membranen durch geringere Partikelgröße

ANWENDUNG

Die Extraktionszeit der Chips sollte bei Anwendung während der Gärung 4 bis 14 Tage nicht unterschreiten. Eine vollständige Auslaugung ist nach 14 Tagen erreicht. Dosage: 30 – 300g/hl. Das Granulat kann auch länger im Wein verbleiben.

Während der Lagerung des Weines mit Oenochips Micro ist eine regelmäßige sensorische Kontrolle unerlässlich, um ggfs. den richtigen Zeitpunkt zum Beenden der Extraktion zu ermitteln. Sobald der Wein das gewünschte sensorische Profil erreicht hat, kann die Extraktion durch Entnehmen der Chips jederzeit beendet werden.

Die gesetzlichen Vorschriften beim Einsatz von Holzprodukten während der Weinerzeugung sind stets zu beachten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- abgelagertes Eichenholz (französische und amerikanische Eiche)
- homogenes Toasting für ausgewogene Aromaprofile
- jede Charge ist sensorisch durch Vorversuche im Wein überprüft

VERPACKUNGSEINHEITEN

5 kg aromaschutzverpackt in Aluminiumverbundfolie, inklusive Extraktionsbeutel

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.

