



OENOSTIX

Holzsticks (ca. 2,6 x 1,5 x 38 cm) zur oenologischen Anwendung

PRODUKTINFO

10 flexibel verbundene Eichenholzsticks zur Direktanwendung während der Gärung, im Jungwein oder Wein. Die Einsatzmenge kann durch Auftrennen der Verbindungen einfach und individuell angepasst werden. OenoStix werden aus echtem Fasholz gefertigt und individuell getoastet. Durch die feine Abstimmung der einzelnen Hölzer und Toastings wird höchste Qualität in der späteren Anwendung erreicht.

OenoStix White Structure (5 x französische Eiche, untoasted und 5 x amerikanische Eiche, light toasted) fördern Struktur und Körper bei Weiß- und Roséweinen ohne einen Eintrag von Toastaromen oder Holzgeschmack in den Wein. Die Dosage richtet sich immer nach der Rebsorte und dem angestrebten Weinstil. Ein Mitvergären der Sticks reduziert weiter einen Toasting- und Holzeindruck, fördert aber entscheidend die Struktur des Weines.

Zur Gärung: 50 – 150 g/hl

Im Weinstadium: 20 – 100 g/hl

OenoStix Red Structure (10 x französische Eiche, medium toasted) fördern Struktur und Körper bei Rotweinen. Durch das homogene Toasting der französischen Eiche erhalten reife Weine eine feine Aromatisierung (Beere / Vanille) und Strukturierung. Die Sticks können auch für komplexe Weißweine eingesetzt werden, wenn diese eine Holznote

aufweisen dürfen oder sollen. Die Dosage richtet sich immer nach Weinart, Rebsorte und dem angestrebten Weinstil.

Zur Gärung: 100 – 200 g/hl

Im Weinstadium: 100 – 300 g/hl

„Barrique“-Art: 400 – 600 g/hl

OenoStix Harmony (5 x amerikanische Eiche, medium toasted und 5 x französische Eiche, medium toasted) fördern Körper und Komplexität und sorgen durch die Kombination französischer und amerikanischer Eiche für sehr harmonische Rotweine mit einem angenehmen Toastaroma (Vanille / Schokolade), welches nicht aufgesetzt oder aromatisiert wirkt. Die Wertigkeit der Aromatik übersteigt die Möglichkeiten von herkömmlichen Chips deutlich. Die Dosage richtet sich immer nach Weinart, Rebsorte und dem angestrebten Weinstil.

Zur Gärung: 100 – 200 g/hl

Im Weinstadium: 100 – 300 g/hl

„Barrique“-Art: 400 – 600 g/hl

OenoStix Intense (5 x französische Eiche, medium plus toasted und 5 x französische Eiche, heavy toasted) fördern Struktur und geben dem Wein ein intensives Aromenspiel (Röstaromen / dunkle Schokolade / Mokka). Sie sollten nur bei Weinen mit von Natur aus kräftiger Struktur eingesetzt werden. Die Dosage richtet sich immer nach der Weinart, der Rebsorte und dem angestrebten Weinstil.

Zur Gärung: 100 – 200 g/hl

Im Weinstadium: 100 – 200 g/hl

„Barrique“-Art: 200 – 400 g/hl

<p>ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Getränkebehandlung Alfred-Nobel-Straße 9 55411 Bingen</p>	<p>T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 M: bestellung@zefueg.de W: www.zefueg.de</p>	<p>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.</p>
--	---	--



Bei Kombinationen aus verschiedenen Hölzern oder Toastings, sind die Sticks immer im Wechsel angeordnet, sodass bei einer geradzahligen Trennung das Ergebnis der originalen Einheit entspricht.

VORZÜGE

- OenoStix werden aus ausgewählten Fashhölzern in einer Tonnellerie gefertigt (keine Reststücke!)
- hochwertige Toastaromatik
- sehr geringer Eintrag von Bitternoten (White Structure) durch spezielles Bearbeitungsverfahren der Hölzer
- flexible Dosagemöglichkeit
- leicht einzusetzen (geringe Länge) und jederzeit ohne Pumpen entfernbar (als Kette verbunden)

ANWENDUNG

Die Extraktionszeit der Sticks beträgt 3 – 6 Monate. Bei höheren Dosagen mit kürzeren Lagerzeiten verschiebt sich das Geschmacksprofil des Weines mehr in Richtung der Toastaromatik.

Während der Lagerung des Weines mit OenoStix ist in jedem Fall eine regelmäßige sensorische Kontrolle unerlässlich, um den aktuellen Stand der Extraktion zu ermitteln. Sobald der Wein das gewünschte sensorische Profil erreicht hat, kann die Extraktion durch einfaches Entnehmen der OenoStix 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

VERPACKUNGSEINHEITEN

2 kg (2 x 10 Sticks / je ca. 100 g) in Aluminiumverbundfolie (Aromaschutzverpackung)

LAGERUNG

Anbruch dicht verschließen und vor Feuchtigkeit schützen.

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-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Schwefel
- VEGANSTATUS: 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.