

OakFinesse®

Chips SingleToasts FR

Light

**Fruchtunterstützung
und Frische**

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Frucht-expression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

**Komplexität
und Karamellaromen**

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

**Röstaromen
und Komplexität**

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

High

**Rauchigkeit
und Röstaromen**

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

WEINTYP



ZERTIFIKATE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 0,2–6 g/L;
RW: 0,5–8 g/L; während
der Gärung oder im Wein

PRODUKT

Chips aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen Toastings

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung: 10 Tage bis 4 Wochen, während dem Ausbau: 6 bis 8 Wochen (bestehend aus 3 bis 4 Wochen Extraktions- und 3 bis 4 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung während der Gärung (versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung empfohlen, da es zu einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und Aromen) kommt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre: 15 % : 65 % : 20 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

PRODUKT- VORBEREITUNG

Die Chips in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

EICHENPRODUKTE