

# PrimeOak®

## Barrel Inserts FR SignatureBlend

### Light Expression

**Vielschichtigkeit,  
Fruchtunterstützung und Frische**

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

### Medium Expression

**Vielschichtigkeit, Komplexität  
und Karamellaromen**

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

### MediumPlus Expression

**Vielschichtigkeit, Röstaromen  
und Komplexität**

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

### HighToast Expression

**Vielschichtigkeit, Rauchigkeit  
und Röstaromen**

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;  
RW: 50–800 g/hl; während  
der Gärung oder im Wein

#### PRODUKT- VORBEREITUNG

Ins Fass hängen

#### WEINTYP



#### VERFÜGBAR

I.20 mit 20 Gliedern; Insertglied: 300 x 22 x 7, ca. 32 g; im Fass 2 oder 3 Glieder nebeneinander, Edelstahlverbindungen und Edelstahl-Hacken zum Befestigen am Stopfen; es werden Glieder in unterschiedlicher Toastung kombiniert um die Vielschichtkeit zu erhöhen.

#### PRODUKT

Barrel Inserts aus französischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastungskombinationen.

#### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 4–6 Monate

#### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Durch die Toastungskombination wird die Vielschichtigkeit erhöht.

#### LIEFEREINHEIT

20 Glieder (I.20)

## EICHENPRODUKTE

# PrimeOak®

## Barrel Inserts FR SignatureBlend

