

# PrimeOak®

## Chips SingleToast US

### Medium

#### Volumen und Kokosaromen

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für Volumen und der aromatische Expression von Vanille und Kokos

### Medium Plus

#### Vanille und Kokos Aromen

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Vanille und zur Verbesserung der Komplexität

#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

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

#### PRODUKT-VORBEREITUNG

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

#### LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

#### WEINTYP



#### PRODUKT

Chips aus amerikanischer 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 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

## EICHENPRODUKTE

# PrimeOak®

## Chips SingleToast US

---

