

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 unterschied-
lichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der ein-
zelnen 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.

PrimeOak®

Chips SingleToast US

