

PrimeOak®

Blocks FR SingleToast

Light

**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

Medium

**Röstaromen und
Komplexität**

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

Medium Plus

**Expression von Rauchigkeit und
einem Touch von Röstaromen**

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung 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 Blocks in einen
Infusionsbeutel einfüllen
und direkt in den Most
oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

WEINTYP



VERFÜGBAR

Blocks FR 7 mm (47 x 47 x 7)

PRODUKT

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

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 2–4 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Blocks 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 Staves zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

PrimeOak®

Blocks FR SingleToast

