

# 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 aromatischen 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.

## EICHENPRODUKTE

# PrimeOak®

## Blocks FR SingleToast

---

