

# PrimeOak®

## Granular SingleToast FR

### Structure

#### Struktur und Frische

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur und Frische sowie zur Unterstützung des Fruchtausdrucks

### Light

#### Fruchtunterstützung und Frische

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtrexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

### Medium

#### Komplexität und Karamellaromen

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

### Medium Plus

#### Röstaromen und Komplexität

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

### High

#### Rauchigkeit und Röstaromen

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

#### 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

#### WEINTYP



#### PRODUKT

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

#### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 1 bis 2 Wochen, während dem Ausbau 2 bis 4 Wochen (bestehend aus 1 bis 2 Wochen Extraktions- und 1 bis 2 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 Granulars 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. Der Vorteil der Granulars gegenüber den Chips ist die schnellere Auslaugung.

#### LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

## EICHENPRODUKTE

# PrimeOak®

## Granular Single Toast FR

