

# PrimeOak®

## Barrel Inserts 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

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

Ins Fass hängen

#### WEINTYP



#### VERFÜGBAR

I.12 mit 12 Gliedern; I.24 mit 24 Gliedern; Insertglied: 300 x 22 x 7, ca. 32 g; im Fass 3 Glieder nebeneinander, Edelstahlverbindungen und Edelstahl-Hacken zum Befestigen am Stopfen.

#### PRODUKT

Barrel Inserts aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen Toastings.

#### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 4–6 Monate

#### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Barrel Inserts 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 Inserts zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

#### LIEFEREINHEIT

12 Glieder (I.12);  
24 Glieder (I.24)

# PrimeOak®

## Barrel Inserts FR SingleToast

---

