

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 aromatische 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

LIEFEREINHEIT

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

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.

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Barrel Inserts FR SingleToast

