

# OakFinesse®

## Chips SingleToasts US

### Medium

**Volumen  
und Kokosaromen**

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für Volumen und der  
aromatische Expression  
von Vanille und Kokos

### Medium Plus

**Vanille  
und Kokos Aromen**

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression  
von Vanille und zur Verbesserung  
der Komplexität

#### WEINTYP



#### ZERTIFIKATE



#### PRODUKT

Chips aus amerikanischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen Toastings

#### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung: 10 Tage bis 4 Wochen, während dem Ausbau: 6 bis 8 Wochen (bestehend aus 3 bis 4 Wochen Extraktions- und 3 bis 4 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 Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre: 15 % : 65 % : 20 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 0,2–6 g/L;  
RW: 0,5–8 g/L; während  
der Gärung oder im Wein

#### PRODUKT- VORBEREITUNG

Die Chips in einen  
Infusionsbeutel einfüllen  
und direkt in den Most  
oder Wein geben

#### LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

## EICHENPRODUKTE