

# PrimeOak®

## Staves FR SingleToast

### 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 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

### X

#### Mokka und Vanille

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Mokka und Vanille

### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;  
RW: 50–800 g/hl;  
während der Gärung  
oder im Wein

### PRODUKT-VORBEREITUNG

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

### LIEFEREINHEIT

7 mm: 1 Stave,  
Packung mit 30 Staves;  
12 mm: 1 Stave,  
Packung mit 15 Staves;  
22 mm: 1 Stave,  
Packung mit 9 Staves

### WEINTYP



### VERFÜGBAR

Staves FR **7 mm** (960 x 47 x 7 mm), ca. 200 g; S, L, M, M+, H

Staves FR **12 mm** (960 x 47 x 12 mm), ca. 350 g; X

Staves FR **22 mm** (960 x 47 x 22 mm), ca. 700 g; S, L, M, M+, H

### PRODUKT

Staves aus französischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastings und Stärken.

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 7 mm: 4–6 Monate; 12 mm: 6–8 Monate;  
22 mm: 10–12 Monate

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Staves 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®

## Staves FR SingleToast

---

