



CHIPS FRESH OAK

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Eichenholzchips werden nach strengen Kriterien aus französischer Trauben- (Quercus sessiflora) oder Stieleiche (Quercus robur) in Daubenqualität ohne Splint hergestellt.

Vor der Verarbeitung wird das Holz mindestens 24 Monate lang getrocknet.

Die Produktion erfolgt gemäß der OENO-Resolution 3/2005 der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein).

Die Chips (0,5 bis 2 cm) sind in folgenden Kombinationen erhältlich:

- Herkunft Französische Eiche
- Toastung ungetoasted
- Größe Standardchips

ANWENDUNG

Ungetoastete Eichenchips aus luftgetrocknetem, französischem Holz zur Förderung der Struktur und Frische bei kräftigen Weißweinen und fruchtigen Rotweinen.

DOSIERUNG

Weißwein-Most: 0,2-1 g/l

Rotwein: 0,5-2 g/l

Je nach Weintyp und Vorversuchsergebnis.

LIEFERFORM

Infusionsbeutel mit 10 kg Inhalt in Lebensmittelqualität

AUFBEWAHRUNG

An einem trockenen, gut belüfteten und geruchsfreien Ort bei Temperaturen zwischen 5 und 25°C aufbewahren.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.