

# IOC Enoquer Chips

## Eichenholzchips für oenologische Zwecke

### Spezifikation

<b>Produkt</b>	Oak Chips und Oak Mini Chips
<b>Größe</b>	Chips: Stücke 1 x 0,5 cm ( $\pm 0,5$ cm) Mini Chips: Stücke 1 x 0,2 cm ( $\pm 0,3$ cm)
<b>Herkunft</b>	Französische und Amerikanische Eiche 3 grains – fein bis extrafein
<b>Holzart</b>	100 % Holzkernstück, ohne Splintholz
<b>Verarbeitung</b>	Wässerung für 2 Monate – Luftgetrocknet 24 Monate
<b>Toasting</b>	Thermoprozess mit Computerunterstützung Vorangegangenes wässern zur Tanninreduktion
<b>Toastingstufen</b>	1-ungetoastet; 2-leicht getoastet; 3-mittel getoastet; 4- mittel plus getoastet

### Oenologische Anwendung

Einsatz im Wein während der Vergärung bzw. dem Ausbau in Infusionsbeutel. Zum einmaligen Gebrauch.

### Dosierung

0,5 bis 5g / lt. In Verbindung zum Toasting, der Sorte und der gewünschten Intensität

### Lagerung & Haltbarkeit

Sauber und geruchsfrei; 15 – 20° C; 30% Luftfeuchte

### Verpackung

10 kg Sack