

ENOQUER Eichenholzchips

EICHENHOLZSTÜCKE FÜR DEN OENOLOGISCHEN EINSATZ

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Eichenholzchips werden nach strengen Kriterien aus französischer Trauben- (*Quercus sessiflora*) oder Stieleiche (*Quercus robur*) bzw. aus amerikanischer Weißeiche (*Quercus alba*) 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
 Amerikanische Eiche

- Toastung Medium
 Medium +

- Größe Minichips
 Standardchips

ANWENDUNG

Während der alkoholischen Gärung werden die Tanninstruktur und Farbe stabilisiert, das Holzaroma bleibt im Hintergrund.

Eine leichte Toastung ist während der Gärung von Vorteil, da Volumen, Extraktsüße, Farbe, Fruchtigkeit und Aromavielfalt gefördert werden

Die mittlere und starke Toastung wird beim Ausbau bevorzugt, sie steigert die Aromavielfalt der Weine. Durch eine Kombination dieser Toastungen kommt man dem Ausbau im Fass am nächsten.

Unsere Produkte sind frei von Allergenen und GVO.

DOSIERUNG

Die Dosage variiert zwischen 0,5 und 4 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.