

Für ausgezeichnete Qualitäten:

BEST OAK® - 8MT = (8mm, Medium Toast)

Medium getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche
EasyBarrique

Art.-Nr. G 168
Art.-Nr. G 158

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000



Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Produktbeschreibung

BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips sind ein, aus dem abgelagerten Kernholz deutscher Eichen gewonnenes, oenologisches Produkt. Durch ein aufwendiges, speziell für BEST OAK® Eichenholz-Chips entwickeltes Toastungsverfahren ist ein gleichbleibend hohes und reproduzierbares Qualitätsniveau garantiert. BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips weisen keinerlei Verbrennungen oder verkohlte Stellen auf. Die Kantenlänge der BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips beträgt um die 8mm. Damit entsprechen BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips den Anforderungen des OIV und ist nach EU-VO 606/2009 Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

Ökologischer Weinbau

BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips sind gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips werden direkt in das Gebinde eingestreut. Dabei ist zu beachten, dass etwas Kopfraum vorhanden ist, da die Eichenholz-Chips anfänglich oben aufschwimmen und erst nach einigen Tagen absinken. Nachdem die Eichenholz-Chips abgesunken sind, kann das Gebinde wieder spundvoll gefüllt werden. BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips können aber auch im Tank vorgelegt oder als „Infusion Bag“ eingebracht werden. „Infusion Bags“ haben den Vorteil, dass sie sich nach der Anwendung einfach entfernen lassen. Die Kontaktzeit sollte 4 bis 6 Wochen betragen. Da von den Eichenholz-Chips selbst keine mikrobiologischen Probleme ausgehen kann die Kontaktzeit auch verlängert werden, bis der Wein gefüllt wird. Nach abgeschlossener Behandlung muss der Wein filtriert werden, um sicher alle BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips aus dem Wein zu entfernen. Da durch BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips etwas Luft eingetragen wird muss der SO₂-Gehalt kontrolliert werden.

Wirkungsweise

BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips verleihen dem Wein besonders viel Struktur und verbessern die Farbstabilität. Durch die besondere sorgfältige Toastung von BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips werden Aromen von Vanille, Schokolade und Kokos freigesetzt.

Dosageempfehlung

Struktur:	50 bis 100g/hl
Holzeinfluss:	100 bis 200g/hl
Starker Holzeinfluss:	200 bis 300g/hl

Bei den in Wein üblichen Alkoholgehalten können Eichenholz-Chips in Dosagen von über 1kg/hl nicht vollständig extrahiert werden. Eine Konzentratherstellung ist also nur in sehr begrenztem Umfang möglich. Die genaue Dosage kann in einem Vorversuch ermittelt werden. Am besten nimmt man dazu eine Literflasche mit Wein und wiegt die Chips ein (100g/hl entsprechen 1g/Ltr.). Die so präparierte Probe lässt man, in einer vor Sonnenlicht geschützten, warmen Ecke eine Woche lang stehen und probiert diese dann gegen eine Nullprobe.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

BEST OAK® 8MT Eichenholz-Chips sind zwar in luftdichten „Aromasäcken“ verpackt, sollten jedoch an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.

Verpackung:

„Aromasack“:	15kg
„Aromasack“-Palettenbelegung:	18 x 15kg
Big Bag:	350kg
„Infusion Bag“:	5kg
„Infusion Bag“-Palettenbelegung:	50 x 5kg
Easy Barrique-Schlauch:	1Stück



Gedruckt am: 08.01.19

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung