Für ausgezeichnete Qualitäten:

BEST OAK®- 8HT = (8mm, High Toast)

Hoch getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche **Art.-Nr. G 169**
EasyBarrique **Art.-Nr. G 163**

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® 8HT Eichenholz-Chips sind nach EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 1, unter den Bedingungen von Anlage 7 der gleichen Verordnung, für die Weinbereitung zugelassen.

BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips sind ein, aus dem besonders 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® 8HT Eichenholz-Chips weißen keinerlei Verbrennungen oder verkohlte Stellen auf. Die Kantenlänge von BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips beträgt um die 8mm.

Ökologischer Weinbau

BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips sind gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Anwendung

BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips werden direkt in das Gebinde eingestreut. Dabei ist zu beachten, dass etwas Kopfraum vorhanden ist, da die Eichenholz-Chips anfänglich oben auf-schwimmen und erst nach einigen Tagen absinken. Nachdem die Eichenholzchips abgesunken sind, kann das Gebinde wieder spundvoll gefüllt werden. BEST OAK® 8HT 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 3 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® 8HT Eichenholz-Chips aus dem Wein zu entfernen. Da mit BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips etwas Luft eingetragen wird muss der SO_2-Gehalt kontrolliert werden.

Wirkungsweise

BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips verleihen dem Wein viel Struktur und verbessern die Farbstabilität. Durch die besondere sorgfältige Toastung von BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips werden Aromen von Vanille, Kaffe und Rauch freigesetzt.

Dosageempfehlung

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 ist in einem Vorversuch ermitteln. 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® 8HT 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

BEST OAK®
Premium Oak Chips
zur perfekten Getränkeveredelung

Gedruckt am: 20.02.24

Keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung