

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## BEST OAK® White-Structure

Blend aus medium- und ungetoasteten Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche  
Für die Anwendung in weißen Most

Art.-Nr. G 182

*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® White-Structure 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® White-Structure Eichenholz-Chips sind ein, aus dem abgelagerten Kernholz deutscher Eichen gewonnenes, oenologisches Produkt. Die Kantenlänge von BEST OAK® White-Structure Eichenholz-Chips beträgt um die vom OIV geforderten 2mm.

### Ökologischer Weinbau

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

### Anwendung

Der Einfluss von Eichenholz wird immer dann besonders komplex und strukturiert, wenn der Holzkontakt schon während der alkoholischen Gärung stattfindet. Dabei werden aus dem Holz Phenole und Röstaromen gelöst, polymerisiert und sensorisch in den Wein gut eingebunden. Dies verleiht den Weinen eine außergewöhnlich gute Struktur und verbessert deutlich ihr Alterungspotential. Dieser Effekt kann jetzt auch mit BEST OAK® White-Structure Eichenholz-Chips erzielt werden.

### Wirkungsweise

BEST OAK® White-Structure Eichenholz-Chips sind ein, für die Anwendung in weißen Mosten hergestellter, Blend aus medium-geroasteten und ungetoasteten Eichenholz-Chips. Werden BEST OAK® White-Structure Eichenholz-Chips in weißen Mosten mitvergoren verleihen sie dem späteren Wein mehr Struktur und Finesse. Bittere und brandige Geschmackseindrücke treten in den Hintergrund. Durch den Anteil an medium-geroasteten Chips wird die Bandbreite an Geschmackseindrücken erweitert ohne den Rebsortencharakter des Weines zu verfälschen. Dies ist besonders bei den neutralen, sehr alkoholreichen Rebsorten der Burgunderfamilie von Vorteil. Darüber hinaus können BEST OAK® White-Structure Eichenholz-Chips auch als effektiver Schutz gegen UTA eingesetzt werden.

### Dosageempfehlung

50 bis 100g/hl

### Hinweise zur produktgerechten Lagerung

BEST OAK® White-Structure Eichenholz-Chips sind zwar in luftdichten „Aromasäcken“ verpackt, doch ist eine Adsorption von Gerüchen nicht ganz ausgeschlossen. Deshalb sollten BEST OAK® White-Structure Eichenholz-Chips an einem trockenen, gelüfteten Lagerort gelagert werden.

### Verpackung:

Infusion-Bag	5kg
„Aromasack“:	15kg
„Aromasack“-Palettenbelegung:	18 x 15kg
Big Bag:	350kg



Gedruckt am: 10.01.23

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung