

Für ausgezeichnete Qualitäten:

BEST OAK® - 2NTF

Ungetoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche
Für die Anwendung in Most und Maische

Art.-Nr. G 219

Produktbeschreibung

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

Ökologischer Weinbau

BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips sind gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Anwendung

Bei der Rotweinmaishegärung können BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips nach der Traubenmühle in die Maische gegeben werden. Eine gute Verteilung im Gebinde sollte angestrebt werden. BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips werden von der Weinpresse zurückgehalten und verbleiben im Trester.

Bei maischeerhitzen Rotmosten sowie bei weißen Mosten können BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips vor der Gärung lose eingestreut werden oder im „Infusion Bag“ vor der Tankbefüllung vorgelegt und mit dem Most zusammen vergoren werden. „Infusion Bags“ haben den Vorteil, dass sie sich nach der Anwendung einfach entfernen lassen.

Wirkungsweise

Die während der Rotweingärung aus BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips extrahierten Phenole verbinden sich mit weineigenen, monomeren Phenolen und bilden Polymerstrukturen. Die Polymerisierungsleistung beim Mitvergären ist bis zu 5fach höher als bei der Chipsanwendung im fertigen Wein oder Jungwein. Dies führt zu weniger „grünen“ und „kalt“ wirkenden Phenolen und zu einer stabileren Farbe, die auch bei der SO₂-Gabe nicht verloren geht. Die Weine werden früher trinkreif, ohne dabei an Lagerpotential zu verlieren. Eine Maischeanwendung von BEST OAK 2NTF Maischechips schließt eine spätere Anwendung von getoasteten Chips nicht aus. Mit BEST OAK 8MT oder 8HT zum Beispiel kann noch mehr Struktur durch Röstaromen erreicht werden.

Werden BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips in weißen Mosten mitvergoren verleihen sie dem späteren Wein mehr Struktur. Bittere und brandige Geschmackseindrücke treten in den Hintergrund. Dies ist besonders bei den neutralen, sehr alkoholreichen Rebsorten der Burgunderfamilie von Vorteil. Darüber hinaus können BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips als effektiver Schutz gegen UTA eingesetzt werden.

Dosageempfehlung

Rotwein: 150 bis 250g/hl
Weißwein: 50 bis 100g/hl

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips sind zwar in luftdichten „Aromasäcken“ verpackt, doch ist eine Adsorption Gerüche nicht ganz ausgeschlossen. Deshalb sollten BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips an einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien Ort gelagert werden.

Verpackung:

Aromasack“: 15kg
„Aromasack“-Palettenbelegung: 18 x 15kg
Big Bag: 350kg
„Infusion Bag“: 5kg
„Infusion Bag“-Palettenbelegung: 50 x 5kg



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.

Gedruckt am: 20.02.24

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung