

Für ausgezeichnete Qualitäten:

BEST OAK®-8PTH = (8mm, Premium Toast High)

Premium-hochgetoastete Eichenholz-Chips aus französischer Eiche
EasyBarrique

Art.-Nr. G 227
Art.-Nr. G 229

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® 8PTH 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® 8PTH sind hoch getoastete, aus dem abgelagerten Kernholz französischer Eichen gewonnene Eichenholz-Chips Die Kantenlänge von BEST OAK® 8PTH Eichenholz-Chips beträgt ca. 8mm.

Durch ein aufwendiges für BEST OAK® Eichenholz-Chips entwickeltes Toastungsverfahren ist ein gleichbleibend hohes und reproduzierbares Qualitätsniveau garantiert. Daher weisen BEST OAK® 8PTH Eichenholz-Chips keinerlei Verbrennungen oder verkohlte Stellen auf.

Ökologischer Weinbau

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

Anwendung

BEST OAK® 8PTH 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 Eichenholzchips abgesunken sind, kann das Gebinde wieder spundvoll gefüllt werden. BEST OAK® 8PTH 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® 8PTH Eichenholz-Chips aus dem Wein zu entfernen. Da mit BEST OAK® 8PTH Eichenholz-Chips etwas Luft eingetragen wird muss der SO₂-Gehalt kontrolliert werden.

Wirkungsweise

Durch die besondere, sehr sanfte und aufwändige Toastung von BEST OAK® 8PTH werden Aromen nach Kaffee, Vanille und Schokolade freigesetzt.

Dosageempfehlung

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

Bei den in Wein üblichen Alkoholgehalten können Eichenholz-Chips in Dosen 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.

Hinweise zur produktgerechten Lagerung

BEST OAK® 8PTH Eichenholz-Chips sind zwar in luftdichten „Aromasäcken“ verpackt, doch ist eine Adsorption von Gerüchen nicht ganz ausgeschlossen. Daher sollten BEST OAK® 8PTH 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
Easy Barrique-Schlauch: 1Stück



Gedruckt am: 20.02.24

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung