

Deutsche Stieleiche (Quercus Robur)

Weltweit einmalig - deutsche Eichen aus Hohenlohe

Hohenlohe, eine Region die von unberührten, natürlichen Wäldern, von Landwirtschaft und traditionsreichen Weingärten geprägt ist, bietet neben touristischen Attraktionen vor allem Naturerzeugnisse. Ausschließlich aus dieser im Süden Deutschlands gelegenen Region, kommen die ausgesuchten, hochwertigen Hölzer, die für **BEST OAK®** verwendet werden. Das spezifische Klima der Region und die nährstoffreichen, tiefgründigen Lehm- und Tonböden verleihen den Eichen ihre individuelle Charakteristik und machen **BEST OAK®** einzigartig. Holz für **BEST OAK®** stammt ausnahmslos aus geprüfter, nachhaltiger Forstwirtschaft.



Holz aus natürlicher Umgebung

Die ursprüngliche Landschaft und wenig Industrie sorgen für eine natürliche Umgebung und wirken sich positiv auf das Wachstum und die Qualität des Holzes aus. Hierzu tragen auch die strengen Umweltrichtlinien in Deutschland bei, die weltweit beispielhaft sind.

Dank der großen Eichenbestände in der Region steht hochwertiges Holz für **BEST OAK®** ganzjährig in ausreichender Menge zur Verfügung. Das Holz, das bereits vor dem Einkauf auf seine Qualität geprüft wird stammt aus den Beständen von langjährigen Partnern.

Der natürliche und schonende Umgang mit dem Holz garantiert den Erhalt der spezifischen Charakteristik der deutschen Eichen aus Hohenlohe.

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH

Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibers designed
by Nature

www.bestoak.com



Beste Qualität für beste Weine

Hochwertige Rohstoffe

Für **BEST OAK®** wird ausschließlich ausgesuchtes gesundes Eichenstammholz verwendet, das von langjährigen Partnern bezogen wird, die eine geprüfte, nachhaltige Forstwirtschaft betreiben. Vor der Weiterverarbeitung wird das Eichenholz für **BEST OAK®** auf natürlichem Wege getrocknet.



Gleichmäßige Partikelgröße

Das getrocknete Holz wird nach einer erneuten Qualitätsprüfung mit einem eigens von JRS entwickelten Verfahren zerkleinert. Die Anlage ermöglicht eine staubfreie Zerkleinerung des Holzes in eine definierte Partikelgröße. für **BEST OAK®** werden die Eichen vor dem Rösten zuerst zerkleinert und fraktioniert. Erst wenn die homogene Partikelstruktur vorliegt erfolgt die Röstung. Die gleichmäßige Partikelgröße ist eines der wesentlichen Qualitätsmerkmale von **BEST OAK®**.



Computergesteuerte Produktionsanlagen

Eine moderne, speziell für **BEST OAK®** entwickelte Wirbelschicht-Röstanlage ermöglicht eine schonende Röstung bei der die Aromen des Eichenholzes positiv beeinflusst werden. Mit der computergesteuerten Anlage können die unterschiedlichen Temperaturprofile beim Röstprozess exakt überwacht und gesteuert werden. Dadurch ergibt sich für alle Partikel das gleiche Temperaturprofil. Ungleichmäßige Röstungsgrade in einer Charge, wie sie bei einer Röstung auf offener Flamme üblich sind, werden bei dieser speziellen Wirbelschicht-Röstanlage ebenso vermieden wie unerwünschte chemische Verbindungen.

Sofort nach der Röstung werden die **BEST OAK®** Produkte in spezielle Aromaschutzverpackungen verpackt. Die Aromaschutzverpackung garantiert auch bei längerer Lagerung den Erhalt der Aromen der **BEST OAK®** Produkte und schützt vor Verunreinigungen.

Durchgängige Qualitätssicherung

Der komplette Produktionsablauf, vom Holzeinkauf bis zur Auslieferung, unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Die JRS Qualitätssicherung ist entsprechend der einschlägigen Verordnungen und Normen zertifiziert.

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH

Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibers designed
by Nature

www.bestoak.com



Umfassende Qualitätssicherung

Verantwortung gegenüber dem Kunden

Die Verwendung von **BEST OAK®** ist eine unter vielen Maßnahmen und Einflüssen, die für das Aroma und die Qualität des Weines verantwortlich sind. Mit **BEST OAK®** Produkten erhält der Wein am Ende eines langen Produktionsprozesses seine individuelle Note. Entsprechend hoch ist die Erwartungshaltung unserer Kunden an die Qualität der **BEST OAK®** Produkte. Der komplette Produktionsprozess, von der Holz Auswahl bis zur Verpackung, wird deshalb von einer strengen Qualitätssicherung begleitet, überwacht und dokumentiert. Dabei orientiert sich die JRS an sehr strengen Verordnungen wie dem deutschen Lebensmittelrecht oder der DIN ISO 9001.



Durchgängiger Qualitätsprozess

Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die zur Verarbeitung eingesetzten schonenden Produktionsverfahren und modernen Produktionsanlagen bilden die Basis für die hohe Qualität der **BEST OAK®** Produkte. Hierzu gehört u.a. die Zusammenfassung von Zerkleinerung und Röstung zu einem Arbeitsprozess mit direkt angeschlossener Verpackung in Aromaschutzverpackungen. Dadurch wird die Verflüchtigung der Aromen und eine Verunreinigung durch Keime verhindert. Letztendlich mitentscheidend für die Qualität von **BEST OAK®** Produkten ist jedoch das Fachwissen und Engagement unserer Mitarbeiter, die sich dieser Verantwortung bewusst sind und entsprechend handeln.

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH

Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de



Ein großes, von Fachpersonal geführtes und im Werk befindliches JRS-eigenes Labor zur Qualitätssicherung entnimmt regelmäßig Proben aus der laufenden Produktion. In dem modern ausgestatteten Labor, das sich zusätzlich für die Qualität von JRS-Celluloseprodukte für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie verantwortlich zeichnet, werden die **BEST OAK®** Produkte verschiedenen Prüfverfahren unterzogen. Abhängig von den Prüfprozessen werden die Produktionsvorgänge zeitnah gesteuert.



BEST OAK® 8mm

Große Oberfläche und gleichmäßige Partikel

BEST OAK® 8 mm Eichenchips stehen in unterschiedlichen Toastungsgraden zur Verfügung. Die Chips, die ca. 8mm lang sind, zeichnen sich durch eine gleichmäßige Partikelgröße aus und sind staubfrei. **BEST OAK® 8 mm** Eichenchips sind sowohl lose als auch in den speziellen JRS-Verpackungen für den Einsatz im Fass erhältlich.

Produkteigenschaften die überzeugen

- staubfrei
- rieselfähig
- für eine automatische Dosierung geeignet
- einfaches, unproblematisches Handling
- gleichmäßige Partikelgröße
- stetig gleiche und hohe Qualität durch kontinuierliche und durchgängige Qualitätsprüfung vom Wareneingang bis zur Auslieferung
- schonendes und gleichmäßiges Röstverfahren durch neuentwickelte, computergesteuerte Heißluftrostung



BEST OAK® 8 HT
Abbildung in
Originalgröße

Toastungsgrade BEST OAK® 8 mm

Type	Toastungsgrad
BEST OAK® 8 NTF	nicht getoastet (NTF)
BEST OAK® 8 MT	medium getoastet (MT)
BEST OAK® 8 HT	stark getoastet (HT)

Verpackungsvarianten BEST OAK® 8 mm

Verpackung	Füllmenge pro Einheit	Gewicht pro Palette
INFUSION BAGS Teebeutel -Prinzip in geschützter Umverpackung	5 kg	250 kg
Aromaschutzsack in geschützter Umverpackung	15 kg	270 kg
Aromaschutz - BIG BAGS	350 kg	700 kg

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH

Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibers designed
by Nature

www.bestoak.com



BEST OAK® 2mm

Große Oberfläche und gleichmäßige Partikel

BEST OAK® 2mm, zeichnet sich durch eine gleichmäßige Partikelgröße aus und ist staubfrei. **BEST OAK® 2mm** Eichenchips sind sowohl lose als auch in den speziellen JRS-Verpackungen für den Einsatz im Fass erhältlich.

Produkteigenschaften die überzeugen

- staubfrei
- rieselfähig
- für eine automatische Dosierung geeignet
- einfaches, unproblematisches Handling
- gleichmäßige Partikelgröße
- stetig gleiche und hohe Qualität durch kontinuierliche und durchgängige Qualitätsprüfung vom Wareneingang bis zur Auslieferung



BEST OAK® 2 NTF
Abbildung in
Originalgröße

Toastungsgrade BEST OAK® 2mm

Type	Toastungsgrad
BEST OAK® 2 NTF	nicht getoastet (NTF)

Verpackungsvarianten BEST OAK® 2mm

Verpackung	Füllmenge pro Einheit	Gewicht pro Palette
INFUSION BAGS Teebeutel -Prinzip in geschützter Umverpackung	5 kg	250 kg
Aromaschutzsack in geschützter Umverpackung	15 kg	270 kg
Aromaschutz - BIG BAGS	350 kg	700 kg

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH

Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de



BEST OAK® INSTANT

NEU

INSTANT statt Pulver

Weinveredlung mit pulverisiertem Eichenholz bietet zahlreiche Vorteile. Das Eichenpulver hat jedoch auch einige Nachteile. Das Handling und die Dosierung ist nicht einfach. Hinzu kommt die hohe Staubbelastung beim Entleeren der Gebinde. Durch das von JRS entwickelte **BEST OAK® INSTANT** bleiben die Produktvorteile nicht nur in vollem Umfang erhalten, sondern Sie haben darüber hinaus zusätzliche Vorteile. **BEST OAK® INSTANT** ist enorm staubarm und eignet sich durch seine ausgezeichnete Rieselfähigkeit hervorragend für den Einsatz in automatischen Dosieranlagen. Das Handling wird dadurch sehr einfach.

Produkteigenschaften die überzeugen

- staubarm
- rieselfähig
- für eine automatische Dosierung geeignet
- einfaches, unproblematisches Handling
- sofortige und gleichmäßige Extraktion des Instants ohne Rühren
- extrem große Oberfläche nach der Auflösung
- sehr feine und gleichmäßige Partikelgröße
- stetig gleiche und hohe Qualität durch kontinuierliche und durchgängige Qualitätsprüfung vom Wareneingang bis zur Auslieferung
- Natur pur. Keine Zusatzstoffe bei der Herstellung des Instants

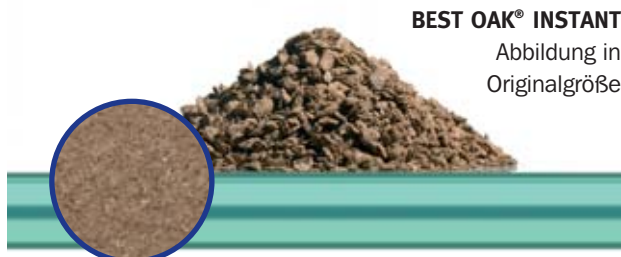
Verpackungsvarianten

Verpackung	Füllmenge pro Sack	Gewicht pro Palette
Aromaschutzsack in geschützter Umverpackung	25 kg	525 kg
Aromaschutz - BIG BAGS	500 kg	1.000 kg

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH
Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de



BEST OAK® INSTANT
Abbildung in
Originalgröße

10-fache Vergrößerung
der Partikelgröße von
BEST OAK® INSTANT
in aufgelöstem Zustand

Toastungsgrade BEST OAK® INSTANT

Type	Toastungsgrad
BEST OAK® INSTANT	leicht getoastet (LT)

Unser Service für Sie:

Wir unterstützen Sie auch gerne bei der Auswahl der geeigneten Dosieranlagen.

Achtung!
In der EU nicht zugelassen!
Bitte beachten Sie
die gesetzlichen Bestimmungen!



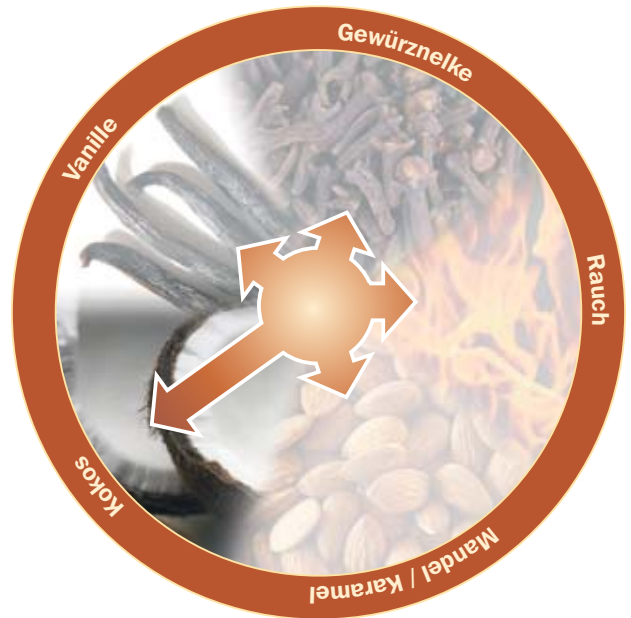
BEST OAK® Röstungen NTF (nicht getoastet)

Eiche pur

Auf Grund der fehlenden Toastung eignet sich **BEST OAK® NTF (nicht getoastet)** hervorragend für den Einsatz im Weißwein. Das unbehandelte Eichenholz wirkt sich sowohl in Rot- als auch in Weißweinen stabilisierend auf die Weinfarbe aus. Zudem erhält der Wein ein leichtes Kokosaroma.



BEST OAK® 2 NTF
Abbildung in
Originalgröße



Typenübersicht BEST OAK® NTF (nicht getoastet)

Type	Partikelgröße
BEST OAK® 2 NTF	2 mm
BEST OAK® 8 NTF	8 mm

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH
Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibers designed
by Nature

www.bestoak.com



BEST OAK® Röstungen MT (medium getoastet)

Das klassische Aroma

Durch den Einsatz von **BEST OAK® MT (medium getoastet)** erhält der Wein ein Aroma von Gewürznelken, Kokos sowie Mandel/Karamel. **BEST OAK® MT** wird in der Regel in Rotweinen eingesetzt.



BEST OAK® 8 MT
Abbildung in
Originalgröße



Typenübersicht BEST OAK® MT (medium getoastet)

Type	Partikelgröße
BEST OAK® 8 MT	8 mm

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH

Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibers designed
by Nature

www.bestoak.com



BEST OAK® Röstungen HT (stark getoastet)

Der Hauch Exotik

Mit **BEST OAK® HT (stark getoastet)** erhält der Wein durch die intensivere Röstung ein typisch rauchiges Aroma, kombiniert mit Mandel / Karamel und Vanille.



BEST OAK® 8 HT
Abbildung in
Originalgröße



Typenübersicht BEST OAK® HT (stark getoastet)

Type	Partikelgröße
BEST OAK® 8 HT	8 mm

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH
Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibers designed
by Nature

www.bestoak.com



BEST OAK® EASY Barrique

NEU

Die INNOVATIVE LÖSUNG für gebrauchte Fässer

BEST OAK® EASY Barrique ist ein spezielles Infusions-Gebinde in Schlauchform zum Einsatz in typischen Eichenholzfässern. **BEST OAK® EASY Barrique** ist die einfache und wirkungsvolle Lösung für die effiziente Weiternutzung mehrfach gebrauchter Eichenholzfässer - ebenfalls nach dem Teebeutel-Prinzip. Die hinlänglich bekannten Vorteile des atmungsaktiven, echten Eichenholzfasses bleiben auch nach längerem Einsatz erhalten. Die Original **BEST OAK® Premium** Eichen-Chips übernehmen die Funktion der geschmacklichen Veredelung. **BEST OAK® EASY Barrique** ist die perfekte Lösung für eine langjährige Fass-Nutzung und hochwertige Produktionsergebnisse. **BEST OAK® EASY Barrique** steht in verschiedenen Toastungsgraden zur Verfügung. **BEST OAK® EASY Barrique** wird in einer speziellen Aromaverpackung geliefert, so dass eine Lagerung ohne Qualitätsverlust möglich ist.

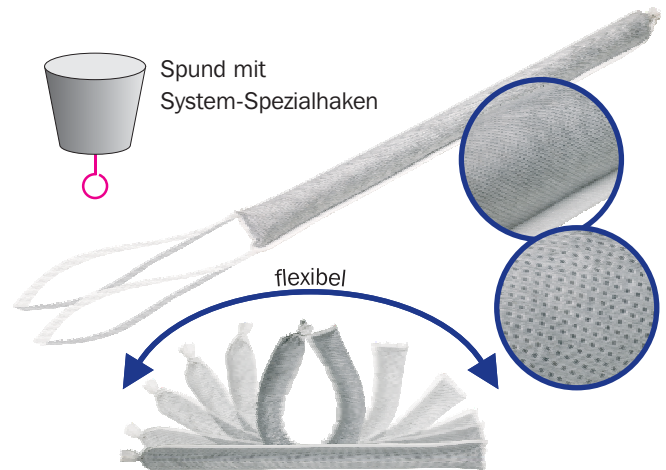
BEST OAK® EASY Barrique ist trotz seiner Flexibilität immer formstabil und passt sich damit optimal den Platzbedürfnissen im Fass an. **BEST OAK® EASY Barrique** wird ganz einfach mittels Spezialhalterung und Befestigungsschlaufen am Spund eingehängt. Das ist auch bei mehrmaliger Entnahme leicht zu handhaben und funktioniert betriebssicher.

Produkteigenschaften die überzeugen

BEST OAK® EASY Barrique ist aus feinporigem, extrem stabilen, lebensmittelechtem und flexiblem PP-Gewebe spezielle Form für den Einsatz im Fass schneller und gleichmäßiger Austausch der Geschmacksstoffe

Befestigungssystem zum Fixieren im Fass staubfrei und gleichmäßige Partikelgröße einfaches, unproblematisches Handling verfügbar in unterschiedlichen Toastungsgraden Verpackt in spezieller Aroma-Schutzverpackung

BEST OAK® EASY Barrique



Pro Umwelt

BEST OAK® EASY Barrique ist auch ein Beitrag zum aktiven Umweltschutz. Es schont die Eichenressourcen und somit das Klima nachhaltig.

Typenübersicht BEST OAK® EASY Barrique

Type	Toastungsgrad
BEST OAK® EASY Barrique	nicht getoasted (NTF) medium getoasted (MT) stark getoasted (HT)

Technische Info BEST OAK® EASY Barrique

Gewicht	0,3 kg
Länge Chip-Verpackung	ca. 150 cm
Länge Aufhängeschlaufen	ca. 50 cm

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH
Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibers designed
by Nature

www.bestoak.com



INFUSION BAG

Spezialgebinde für den Einsatz in Tanks mit größeren Öffnungen

Ähnlich wie bei einem Teebeutel können die **INFUSION BAGs** eingesetzt werden. Dadurch ist eine schnelle Entnahme der **BEST OAK®** Eichenchips aus dem Tank ohne zeitaufwendiges Filtern möglich. **BEST OAK® INFUSION BAGs** stehen in verschiedenen Partikelgrößen und Röstungsgraden zur Verfügung. Die **INFUSION BAGs** werden in einer speziellen Aromaverpackung geliefert, so dass eine Lagerung ohne Qualitätsverlust möglich ist.

Produkteigenschaften die überzeugen

INFUSION BAG aus feinporigem, extrem stabilen und lebensmittelechtem PP-Gewebe
 schneller und gleichmäßiger Austausch der Geschmacksstoffe
 Befestigungsschlaufen zum Fixieren im Tank
 staubfrei und gleichmäßige Partikelgröße
 einfaches, unproblematisches Handling
 verfügbar in unterschiedlichen Röstungsgraden
 Verpackt in spezieller Aroma-Schutzverpackung

Lagerung von BEST OAK®

trocken und kühl
 in neutralen Räumen
 getrennt von anderen Produkten

Typenübersicht 5 kg BEST OAK® INFUSION BAG

Type	Partikelgröße	Toastungsgrad
BEST OAK® 2	2 mm	nicht getoastet (NTF)
BEST OAK® 8	8 mm	nicht getoasted (NTF) medium getoasted (MT) stark getoasted (HT)

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH
 Produkte für Getränkebehandlung
 Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
 Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
 Internet: www.keller-mannheim.de



BEST OAK® INFUSION BAG

Die feinporige Struktur des **BEST OAK® INFUSION BAGs** ermöglicht ein gleichmäßiges Eindringen des Weines und einen ungehinderten Austausch der Geschmacksstoffe. Gleichzeitig wird verhindert dass Holzpartikel in den Wein gelangen können.

Technische Info BEST OAK® INFUSION BAG

Füllmenge	5 kg
Länge x Breite der Verpackung	ca. 50 cm
Länge Aufhängeschlaufen	ca. 5 cm
Gewicht pro Palette	250 kg

Ladevolumen 5 kg BEST OAK® INFUSION BAGs

	Paletten
LKW	68 Paletten
20 ft Container	22 Paletten
40 ft Container	46 Paletten



Aromasack

Hohe Qualität, bestens geschützt

Für den Einsatz kleinerer Mengen lose verwendeter **BEST OAK®** Produkte bietet JRS Aromasäcke mit 15 kg bzw. 25 kg (**BEST OAK® INSTANT**) Inhalt an. Die spezielle Verpackung verhindert sowohl die Verflüchtigung der **BEST OAK®** spezifischen Aromastoffe als auch das Eindringen von Feuchtigkeit, Schmutz, Keime und fremden, unerwünschten Aromen. Um höchste Qualität für unsere Kunden sicher zu stellen werden die **BEST OAK®** Produkte ohne Zwischenlagerung direkt nach dem Produktionsvorgang in die Aromasäcke verpackt. So kann sicher gestellt werden, dass die **BEST OAK®** Produkte ohne Qualitätsverluste transportiert und mehrere Monate gelagert werden können.

Produkteigenschaften die überzeugen

- einfaches und leichtes Handling
- Kleingebinde für den Einsatz kleiner Mengen
- Verhindert die Verflüchtigung der **BEST OAK®** spezifischen Aromastoffe
- Schutz vor der Verfälschung des Aromas durch externe Einflüsse
- Schutz vor Eindringen von Schmutz und Keimen
- Schutz vor Feuchtigkeit
- mehrmonatige Lagerung der **BEST OAK®** Produkte ohne Qualitätsverlust

Lagerung von BEST OAK®

- trocken und kühl
- in neutralen Räumen
- getrennt von anderen Produkten

Ladevolumen BEST OAK® Aromasack

	Paletten
LKW	68 Paletten
20 ft Container	22 Paletten
40 ft Container	46 Paletten

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:



Max F. Keller GmbH
 Produkte für Getränkebehandlung
 Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
 Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
 Internet: www.keller-mannheim.de

BEST OAK® Aromasack



Typenübersicht BEST OAK® Aromasack

Type	Partikelgröße	Toastungsgrad	Füllgewicht
BEST OAK® INSTANT ^(a)	INSTANT	leicht getoastet (LT)	25 kg
BEST OAK® 2	2 mm	nicht getoastet (NTF)	15 kg
BEST OAK® 8	8 mm	nicht getoastet (NTF) medium getoastet (MT) stark getoastet (HT)	15 kg

^(a)Achtung! In der EU nicht zugelassen! Bitte beachten Sie die gesetzlichen Bestimmungen!

Technische Info BEST OAK® 15 kg Aromasack

Füllmenge	15 kg
Gewicht pro Palette	270 kg

Technische Info BEST OAK® 25 kg Aromasack

Füllmenge	25 kg
Gewicht pro Palette	525 kg



Aromaschutz BIG BAG

Große Mengen sicher lagern

Alle **BEST OAK®** Produkte sind für Kunden mit größerem Bedarf in Aromaschutz-BIG BAGs erhältlich. Die BIG BAGs sind mit einem Aluminium-Inlay ausgerüstet, das die **BEST OAK®** Produkte vor dem Eindringen von Feuchtigkeit, Schmutz, Keime und fremden, unerwünschten Aromen schützt. Um höchste Qualität für unsere Kunden sicher zu stellen werden die **BEST OAK®** Produkte ohne Zwischenlagerung direkt nach dem Produktionsvorgang in die Aromaschutz-BIG BAGs verpackt. So kann sicher gestellt werden, dass die **BEST OAK®** Produkte ohne Qualitätsverluste transportiert und mehrere Monate gelagert werden können.

Produkteigenschaften die überzeugen

- Stabile und sichere Verpackung
- Großbinde für den Einsatz größerer Mengen
- Verhindert die Verflüchtigung der **BEST OAK®** spezifischen Aromastoffe
- Schutz vor der Verfälschung des Aromas durch externe Einflüsse
- Schutz vor Eindringen von Schmutz und Keimen
- Schutz vor Feuchtigkeit
- mehrmonatige Lagerung der **BEST OAK®** Produkte ohne Qualitätsverlust

Lagerung von BEST OAK®

- trocken und kühl
- in neutralen Räumen
- getrennt von anderen Produkten

Ladevolumen BEST OAK® BIG BAGs

	Paletten
LKW	44 Paletten
20 ft Container	20 Paletten
40 ft Container	44 Paletten

BEST OAK® Aromaschutz BIG BAGs



Typenübersicht BEST OAK® BIG BAGs

Type	Partikelgröße	Toastungsgrad	Füllgewicht
BEST OAK® INSTANT ^(a)	INSTANT	leicht getoastet (LT)	500 kg
BEST OAK® 2	2 mm	nicht getoastet (NTF)	350 kg
BEST OAK® 8	8 mm	nicht getoastet (NTF) medium getoastet (MT) stark getoastet (HT)	350 kg

^(a)Achtung! In der EU nicht zugelassen! Bitte beachten Sie die gesetzlichen Bestimmungen!

Technische Info BEST OAK® 350 kg BIG BAGs

Füllmenge	350 kg
Gewicht pro Palette	700 kg

Technische Info BEST OAK® 500 kg BIG BAGs

Füllmenge	500 kg
Gewicht pro Palette	1.000 kg

Exklusivvertriebspartner für Deutschland, Schweiz, Österreich:

keller
MANNHEIM

Max F. Keller GmbH
Produkte für Getränkebehandlung
Postfach 121036 - 68161 Mannheim
Telefon: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-79
Telefax: + 49 (0) 6 21 / 3 22 79-27
Internet: www.keller-mannheim.de

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibers designed
by Nature

www.bestoak.com

