

Für ausgezeichnete Qualitäten:

BEST OAK® - 8HT = (8mm, High Toast)

Hoch getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche
EasyBarrique

Art.-Nr. G 169
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 ein, aus dem besonders abgelagerten Kernholz deutscher Eiche gewonnenes, oenologisches Produkt. Durch ein aufwendiges, speziell für BEST OAK® Eichenholz-Chips entwickeltes Trocknungs- und Toastungsverfahren ist ein gleichbleibend hohes und reproduzierbares Qualitätsniveau garantiert. Daher weisen BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips keinerlei Verbrennungen oder verkohlte Stellen auf. Die Korngrößenverteilung von BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips beträgt gleichmäßige 8mm Kantenlänge. Damit entsprechen BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips den Anforderungen des OIV und ist nach EU-VO 606/2009 Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

Ökologischer Weinbau

BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips sind gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte 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 aufschwimmen 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 SO₂-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, Kaffee und Rauch freigesetzt.

Dosageempfehlung

Struktur:	50 bis 100g/hl
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® 8HT Eichenholz-Chips sind zwar in luftdichten „Aromasäcken“ verpackt, doch ist eine Adsorption von Gerüchen nicht ganz ausgeschlossen. Daher dürfen BEST OAK® 8HT Eichenholz-Chips nicht in der Nähe stark riechender Substanzen (Dieselöl, Benzin, Rübenkeller, usw.) 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



Gedruckt am: 06.02.17

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung