

# 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 ein, aus dem besonders abgelagerten Kernholz deutscher Eichen gewonnenes, oenologisches Produkt. Die Korngrößenverteilung von BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips beträgt gleichmäßige 2mm Kantenlänge. Damit entspricht BEST OAK® 2NTF den Anforderungen des OIV und ist nach EU-VO 606/2009 Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

### Ökologischer Weinbau

BEST OAK® 2NTF Eichenholz-Chips sind gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte 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 *maischerhitzten Rot-mosten* 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 SO<sub>2</sub>-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 dürfen BEST OAK® 2NTF 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



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: 07.02.17

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung