

## HOCHWERTIGE EICHENHOLZALTERNATIVE ZUM AUSBAU VON ROT- UND WEISSWEIN

### ► Die intelligente Alternative zum Holzfass

WineBlox stellen eine hochwertige Alternative zur Erzielung der Ausbauvorteile von großen Holzfässern und Barriques dar. Sie kombinieren die Vorteile der ökonomischen und gleichzeitig hochwertigen Vinifizierung von Rot- und Weißwein mit neuem Holz. Die Bandbreite der Anwendung reicht vom simulierten Holzfaßausbau im Stahltank bis hin zum Barriqueausbau. WineBlox eignen sich hervorragend zur Auffrischung von gebrauchten Barriques und schließen somit die Lücke zwischen Holzchips und hochwertigen Barriques.

### ► Eigenschaften

WineBlox sind eine ökonomische und praktische Methode, Weine zu verbessern und ihnen die beliebte Note von „feinem Wein“ zu verleihen. Die Eiche wird an der Luft für 24 Monate getrocknet und im Konvektionsverfahren auf verschiedenen Stufen geröstet, je nach Anforderung. Während der Weinbereitung tragen WineBlox zu einer wesentlichen Verbesserung der Struktur und Komplexität der Tanninmatrix bei. In der Ausbauphase fördern sie – abgesehen von einem Gewinn an Struktur und Eleganz – Farben, Aromen und Geschmacksstoffe, die normalerweise mit der Reifung in Holz assoziiert werden. WineBlox werden aus exakt dem gleichen hochwertigen französischen Holz hergestellt, welches für die Barriqueherstellung verwandt wird. Das einzigartige Herstellungsverfahren garantiert eine gleichmäßige Toastung und somit konstante sensorische Ergebnisse.

- Exklusiv für 2B aus französischem Eichenholz gefertigt – die gleiche Qualität wie für Fässer.
- Volle Integration der Aromen in den Wein, kein sogenannter „Sägemehlgeschmack“.
- Fördert den BSA durch Adsorption von Hemmstoffen.
- Ökologisch und Ressourcen schonend, zertifiziert aus nachhaltiger Forstwirtschaft.
- Ökonomische und einfache Anwendung, da nur ein geringer Holzverbrauch pro Liter Wein nötig ist.

### ► Dosierung und Anwendung

WineBlox bestehen aus kleinen „Dominowürfeln“ aus Dauben zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft, die in ihrem Netz belassen werden können, sofern die Menge für den jeweiligen Wein stimmt.

Alternativ bieten wir auch spezielle Netzbeutel an, die individuell befüllt werden können. Vor der Anwendung der Blocks sollten diese ca. 1 Minute in frischem Wasser von Holzstaub gereinigt und „weingrün“ gemacht werden.

Anschließend können die WineBlox zu Most, Maische oder Wein hinzugegeben werden. Die Mindestverweildauer sollte dabei einen Monat betragen. Die besten Resultate werden mit einer Kontaktzeit von 3-6 Monaten erzielt.

Bei Rotweinen hat sich die Kombination aus 0,25-1g/l *Light* und höher getoasteten Blocks bewährt.

### ► Packungsinhalt

WineBlox werden in einem 10 kg-Beutel Alu-Verbundfolie geliefert. Darin befinden sich 2 Netze à 5 kg zur direkten Verwendung laut Anleitung.

WineBlox sind in drei Toastgraden erhältlich:



### ► In Weißwein

Typ	Ausbau Typ Großfass	Ausbau Typ Barrique
WineBlox light	0,25 - 0,5 g/l	0,25 g/l
WineBlox M	0,25 - 0,5 g/l	0,5 - 2 g/l
WineBlox M+		0,5 - 2 g/l

### ► In Rotwein

Type	Ausbau Typ Großfass	Ausbau Typ Barrique
WineBlox light	0,5 - 1 g/l	0,25 g/l
WineBlox M	0,5 - 1 g/l	1 - 4 g/l
WineBlox M+		1 - 3 g/l

### ► Haltbarkeit des Produktes

Für WineBlox gibt es kein verbindliches Haltbarkeitsdatum.

Geschlossene Packungen sollten innerhalb von 3 Jahren nach Herstellung aufgebraucht werden.

Angebrochene Packungen sollten möglichst luftdicht verschlossen, in neutraler Umgebung gelagert und rasch aufgebraucht werden.