

HOCHWERTIGE EICHENHOLZCHIPS ZUM AUSBAU VON ROT- UND WEISSWEIN

► Die intelligente Alternative beim Holzeinsatz im Wein

Unsere WineChipz stellen eine neue Generation von Holzalternativen für die Vergärung von Weißwein und Rotweinformaischen dar. Die WineChipz werden aus hochwertigem Daubenholz aus französischer Eiche hergestellt, das min. 24 Monate gereift ist. Durch das spezielle Convection-Toasting werden die Chips absolut präzise mittels entsprechender Software gleichmäßig getoastet. Die exklusive Herstellung für 2B kann durch diese eigene Methode eine gleichbleibende Qualität garantieren – Schwankungen in den Toastlevels sind somit ausgeschlossen.

- Aus hochwertigen französischen Eichenhölzern, zertifiziert aus nachhaltiger Forstwirtschaft.
- Mindestens 24 Monate an der Luft gereift.
- Absolut gleichmäßige Convection-Toastung.
- Volle Integration der Aromen in den Wein.
- Fördert die Farbstabilisierung und -intensivierung der Rotweine während der Vergärung.
- Ökonomisch und Sicher - Keine Abfallspäne!
- Ökologisch und Ressourcen schonend.

► Eigenschaften

WineChipz sind unser Einstiegsprodukt in die Convection Toasted Technologie. Wir empfehlen die Chips ausschließlich für die Vergärung. Für den weiteren Ausbau auf der Feinhefe, BSA und zur Reifung im Tank empfehlen wir die bewährten WineBlox. Die Hauptvorteile von WineChipz sind die einfache Dosierung und Schnelligkeit; ihre Anwesenheit macht sich in nur wenigen Wochen bemerkbar. Die Elagatannine des Produktes fördern Farbstabilisierung und -intensivierung der Rotweine während der Vergärung. Zudem wird ein ausgewogenes Tanninprofil erzeugt, die Struktur der Weine wird verbessert und unterstützt. Die Freisetzung von aromatischen Phenolen und Polysacchariden fördert eine angenehme Fruchtsüße.

► Dosierung und Anwendung

WineChipz bestehen aus Chips französischer Eichenhölzer aus zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft, und werden in luftdichten Alu-Verbundfolien-Beuteln geliefert.

Vor der Anwendung empfiehlt es sich, die Chips kurz zu wässern um sie von Holzstaub zu reinigen und „weingrün“ zu machen.

Anschließend können die WineChipz zu Most, Maische oder Wein hinzugegeben werden. Auf möglichst homogene Verteilung ist dabei zu achten. Die Mindestverweildauer sollte dabei eine Woche betragen. Die besten Resultate werden mit einer Kontaktzeit von 1-2 Monaten erzielt.

► Packungsinhalt

WineChipz werden in einem 10 kg-Beutel Alu-Verbundfolie zur direkten Verwendung laut Anleitung geliefert.

WineChipz sind in drei Toastgraden erhältlich:



► In Weißwein

Typ	Ausbau Typ Großfass	Ausbau Typ Barrique
WineChipz light	25 - 50 g /hL	25 g/hL
WineChipz M	25 - 50 g /hL	50 - 100 g /hL
WineChipz M+	-	50 - 100 g /hL

► In Rotwein

Type	Ausbau Typ Großfass	Ausbau Typ Barrique
WineChipz light	25 - 50 g /hL	50 - 100 g /hL
WineChipz M	50 - 100 g /hL	100 - 200 g /hL
WineChipz M+	-	100 - 300 g /hL

► Haltbarkeit des Produktes

Für WineChipz gibt es kein verbindliches Haltbarkeitsdatum.

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

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