

Alternativen: Effizienz mit Qualität



Beschreibung	Vanilblock Blocks oder Dominos	OakVin Chips Feine Holz Chips	OakVin Rice Chips > 2mm	OakVin Powder Feine Holz Partikel
Holz	100% Neu, Original zertifiziert USA und Frankreich	100% Natürliche, offene Lufttrocknung		
Trocknung		20 - 28 Monate	18 - 24 Monate	
Dauer				
Toastung		Toast-Level entspricht den Anforderungen von 160 bis 230 °C - 05 Standard-Level. Bitte verwenden sie unsere Standard Toast Rezepte, die speziell nach alten Traditionen entwickelt worden sind: LT, MT, MT+, HT, HT+.		
Anwendung		Schnelle und einfache Anwendung in jedem Tank und Größel Hygienisch und einfach zu reinigen.		
Format		Polyethylen Beutel mit Befestigungser-Häuten an den Ecken		
Anwendungsdauer	2-6 Monate		1-4 Monate	
Anwendungszahl	1-2		1	
Verpackung	Vakuum verpackt im laminiertes Aluminium Beutel von hohe Festigkeit Standard der Lebensmittelindustrie.			
Gewicht	10kg		15kg	

Empfohlene Dosis				
	Fermentation		Reifung	
	Vanilblock	Chips & Reis Pulver	Vanilblock	Chips & Reis Pulver
Weißwein	1-2 g/L	0,5-1,5 g/L	1-2 g/L	0,5-1g/L
Rotwein	2-3 g/L	1-3 g/L	0,5-2 g/L	1-4 g/L

Die Anwendung von diesen Produkte verbessert die Tannin-Struktur im Wein und erhöht somit die Struktur und Komplexität.

Abhängig vom Toastlevel und der Holzherkunft, nehmen wir trockene Früchte, Vanille, Kaffee, Karamell, Schokoladen Noten und die Aromen von Gewürzen und Rauch wahr.

Wenn die Trauben nicht die volle phenolische Reife erreicht haben, können sie einen herbalen, grünen Geschmack aufweisen.

Mit Hilfe dieses Produktes, können während der alkoholischen Gärung diese unausgewogenen Noten im Wein verhindert werden. Die Weine bekommen somit eine bessere Balance.

