

Hochwertige Eichenholzblocks zum Ausbau von Rot und Weißweinen

Die intelligente Alternative zum Holzfaß

Die neuen Nacional ViniBlock™ stellen eine hochwertige Alternative zur Erzielung der Ausbauvorteile von großen Holzfässern und Barriques da. Die ViniBlock™ vereinen die Vorteile der Anwendung von Neuholz bei der Vinifizierung von Rot und Weißwein. Die Bandbreite der Anwendung reicht von dem Holzfaßausbau im Stahltank bis hin zum Barriqueausbau. ViniBlocks™ eignen sich hervorragend zur Auffrischung von gebrauchten Barriques und schließen somit die Lücke zwischen einfachem Holzchip und hochwertigen Barriques.

- **Aus französischen Eichenholz gefertigt wie Dauben für Fässer. Keine Abfallspäne!!**
- **Volle Integration der Aromen in den Wein, kein Sägemehlgeschmack.**
- **Ökonomisch, Sicher und hervorragende Integration der Aromen in den Wein.**

Eigenschaften

ViniBlocks™ werden aus den gleichen hochwertigen, französischen Hölzern hergestellt wie für die Barriqueherstellung. Das Herstellungsverfahren von Nacional garantiert eine gleichmäßige Toastung. Die ViniBlock™ geben hochwertige Tannine aus dem Eichenholz an den Wein ab und fügen so je nach Dosierung, Auswahl und Kombination der Toastgrade aromatische Komponenten hinzu, die Komplexität und Haltbarkeit der Weine steigern. Bei Rotweinen wird die Farbtintensität gesteigert und stabilisiert. Dabei hat sich die Kombination aus 0,25-1g/l *Light* und höher getoasteten Blocks bewährt.

Dosierung der Kombination für Weißwein

Type	Ausbau Typ Großfaß	Ausbau Typ Barrique
ViniBlock light	0,25-0,5 g/l	0,25 g/l
ViniBlock M	0,25-0,5 g/l	
ViniBlock M+		0,5- 2 g/l

Dosierung der Kombination für Rotwein

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

2B gibt Ihnen gern auch individuelle Empfehlungen für den gezielten Ausbau verschiedene Rebsorten von Auxerrois bis Zweigelt.

Anwendung

Es wird empfohlen die Nacional ViniBlocks™ vor der Anwendung 5 Minuten in frischem Wasser von Holzstaub zu reinigen und „weingrün“ zu machen. Danach die Nacional ViniBlock™ zum Most, Maische oder Wein dazugeben. Die Mindestverweildauer sollte dabei ein Monat betragen. Die besten Resultate werden mit einer Kontaktzeit von 3-6 Monaten erzielt.

Blockbeutel

Passend für die Anwendung in gebrauchten Barriques gibt es die neuen **2B Blockbeutel**. Sie sind aus einem hochwertigen Kunstfasergewebe gefertigt, welches neutral zum Wein ist und sich einfach reinigen läßt.

Packungseinheiten

ViniBlocks™ werden zu je 10kg in einer Aluverbundfolie geliefert und sind in 3 Toastgraden erhältlich.

ViniBlock™ Light	Art: 301 1012
ViniBlock™ Medium	Art: 301 1013
ViniBlock™ Medium Plus	Art: 301 1014



Mindesthaltbarkeit

Für Nacional ViniBlock™ gibt es kein verbindliches Haltbarkeitsdatum. Geschlossene Packungen sollten jedoch innerhalb von 3 Jahren nach Herstellung aufgebraucht werden. Angebrochene Packungen sollten möglichst luftdicht verschlossen werden und an einer neutralen Umgebung gelagert und rasch aufgebraucht werden.