

Oakvin

Beschreibung	Chips & Reis: feine Holz – Chips . Puder: feine Holz Partikel
Holz	(Quercus petraea – feine Poren) & Amerikanisches Holz (Quercus Alba), Original zertifiziert: Missouri & Kentucky – USA - Aller & Vosges - Frankreich
Trocknung	100% natürlich, offene Lufttrocknung für 18 - 24 Monate.
Toastung	Toast-Level entspricht dem Anforderungen von 180°C bis 230°C – 05 Standard-Level Bitte verwenden sie unsere Standard Toast Rezepte, die speziell nach alten Traditionen entwickelt worden sind: LT/MT-/MT/MT+/HT
Format	Chips : Malla de infusión de polipropileno (alimentario) con gancho de amarre en sus extremos.
Verpackung	Chips: Polyethylen Beutel mit Befestigungsschlaufen an den Ecken, 10 kg Beutel Reis & Puder: ohne Netzbeutel, 15 kg Folienbeutel
Anwendung	Anwendungsdauer: 1- 4 Monate . Anwendungsanzahl: 1

Empfohlene Dosis	Fermentation	
	Puder	Chips & Reis
Weiswein	0,5 - 1 g/L	0,5 - 1,5 g/L
Rotwein	0,5 - 2 g/L	1 - 3 g/L
Empfohlene Dosis	Reifung	
	Puder	Chips & Reis
Weiswein	0,5 - 1 g/L	1 - 2 g/L
Rotwein	0,5 - 2,5 g/L	1 - 4 g/L

Eine schnelle und einfache Lösung



Die Anwendung von NACIONAL Oakvin 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, Karamel, 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.