

# ViniBlock



„Feiner Wein“ mit einem Hauch von Holz.

Während der Weinbereitung geben Nacional ViniBlock selektiv Holz-tannine an den Wein ab und optimieren so die Tanninstruktur des Weines. Der Wein gewinnt an Würze, Komplexität und aromatischer Stabilität. Während der Reifung tragen die ViniBlock maßgeblich dazu bei die Aromen des Weines zu unterstützen. Eine Gaumenfreude, da der Wein auf diesem eleganten Weg an Aroma und Geschmack gewinnt. Nachhaltig erlangt der Wein an Struktur, ohne dabei holzig zu wirken.



Empfohlene Dosis	Weiswein	Rotwein
Gärung	1 - 2 g/L	2 - 3 g/L
Reifung	2 - 4 g/L	2 - 6 g/L

Beschreibung	Blocks oder Dominos
Holz	Französisches Holz (Quercus petraea – feine Poren) & Amerikanisches Holz (Quercus Alba), Original zertifiziert: Missouri & Kentucky – USA - Allier & Vosges - Frankreich
Trocknung	100% natürlich, Lufttrocknung für 20 - 28 Monate
Toastung	Toast-Level entspricht den 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	Polyethylen Beutel mit Befestigungsschlaufen an den Ecken, 10 kg Beutel
Anwendung	Schnelle und einfache Anwendung. Anwendbar in jedem Tank und Größe! Hygienisch und einfach zu reinigen.
Verpackung	Vakuum verpackt, hohe Festigkeit, laminiertes Aluminium. Standard der Lebensmittelindustrie.
Anwendung	Anwendungsdauer: 2-6 Monate - Anwendungsanzahl: 1-2 mal

