

ENOQUER

EICHENHOLZSTÜCKE

Unsere Eichenholzstücke werden aus Küfer-Eichenholz in Daubenqualität hergestellt, garantiert ohne Splint und Rinde.

Unsere Hölzer werden nach strengen Kriterien in französischen Wäldern aus Traubeneiche (*Quercus sessiflora*) oder Stieleiche (*Quercus robur*) oder in amerikanischen Wäldern aus Weißeiche (*Quercus alba*) ausgewählt.

Vor der Verarbeitung wird das Holz getrocknet und mindestens 24 Monate lang an der frischen Luft veredelt.

PRODUKTE:

Die Eichenprodukte sind erhältlich aus Holz aus:

- FRANKREICH
- USA

Die Stückgröße variiert. Wir bieten an:

- Holzmehl (< 5 mm),
- Domino (5 x 1 cm),
- Holzspäne (0,5 bis 2 cm),
- Staves (95 x 5 x 0,7 cm)

Wir machen daraus:

- Frischholz, nicht getoastet
- Leichte Toastung
- Mittlere Toastung
- Mittlere Toastung +
- Starke Toastung

Gemäß OENO-Resolution 3/2005 der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) haben unsere Produkte keine Verbrennung durchlaufen, auch nicht an der Oberfläche, und geben beim Anfassen weder Kohlschwärze noch Abrieb ab.

Abgesehen von der Konvektionserhitzung wurden sie auch keiner chemischen, enzymatischen oder physikalischen Behandlung unterzogen.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN:

Während der alkoholischen Gärung verbessert das Rohholz die Tanninstruktur und stabilisiert die Farbe roter Weine. Der Wein gewinnt an Mandel- und Trockenfrüchtearomen, das Holzaroma bleibt im Hintergrund.

Während der alkoholischen Gärung ist einer leichten Toastung Vorrang einzuräumen, denn sie sorgt für mehr Volumen, Zuckergehalt, Farbe und Aromavielfalt (fruchtige Nase).

Die mittlere und starke Toastung wird beim Ausbau bevorzugt, sie steigert die Aromavielfalt der Weine. Durch eine Kombination dieser Toastungsverfahren kommt man dem Ausbau im Fass am nächsten.

ANWENDUNG UND DOSIERUNG:

Das Pulver kann während der alkoholischen Gärung und vor der Flaschenabfüllung zugegeben werden und sorgt dann rasch für einen holzigen Geschmack.

Die Dosen variieren zwischen 0,5 und 4 g/L.

Späne, Würfel und Blöcke von 1 bis 4 g/L können während der alkoholischen Gärung und beim Ausbau verwendet werden.

VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG:

- Tränkbeutel mit 10 kg Inhalt in Lebensmittelqualität
- Aluminiumbeutel zu je 50 Stück für Staves

An einem trockenen, gut belüfteten und geruchsfreien Ort bei Temperaturen zwischen 5 und 25°C aufbewahren.

Nach der Öffnung rasch verbrauchen.